

WASABI

● Les restaurants japonais quartier par quartier



THIERRY MARX
LE CUISINIER JUDOKA

REGION

TOULOUSE JAPONAIS

EUROPE

WEEK-END NIPPON À STOCKHOLM

VOYAGE

DÉCOUVREZ LE JAPON AVEC DES BAGUETTES



dossier

VIN, SAKÉ, CHAMPAGNE

QUE BOIRE AVEC LA CUISINE JAPONAISE ?



NIPPON DASHI

BASE POUR BOUILLON JAPONAIS

日本だし
NIPPON DASHI

L'ESSENCE MÊME DE LA CUISINE JAPONAISE

- Indispensable aux sauces et aux soupes, cette poudre à base de poissons entre dans l'élaboration de la plupart des plats
- Répondant aux critères de qualité et d'exigence des Japonais, son emballage hermétique est garant d'une excellente conservation



DISPONIBLE CHEZ FOODEX - TÉL. : 01 46 47 44 39 - FAX : 01 46 47 44 44



A la santé de l'Anguille !

Du 29 juin au 2 juillet Bordeaux fêtera le vin avec, comme invitée d'honneur, la ville de Fukuoka, sa jumelle nipponne. L'occasion, pour Wasabi, de poser la question de l'accord des vins avec les mets japonais. Doit-on forcément boire du blanc avec les sushis et du rouge avec le bœuf grillé ? Faut-il privilégier les vins acides et secs ou au contraire doit-on aller vers les plus tanniques ?

Pour le savoir, nous avons interrogé plusieurs sommeliers amateurs de poisson cru mais aussi un grand nombre de chefs japonais installés en France et, presque tous, fins connaisseurs du vignoble français.

De l'ensemble de leurs réponses, se dégagent quelques règles simples que nous vous invitons à découvrir et à tester lors de vos prochains repas.

A la veille des vacances, Wasabi vous propose trois destinations qui, chacune à sa manière, déclinent le goût japonais. La Suède, tout d'abord, où, entre deux croisières dans les fjords, vous pourrez vous prélasser dans un bain digne des meilleurs onsen et déguster un teppanyaki en yukata !

Toulouse, ensuite, où vous découvrirez l'un des plus beaux jardins japonais d'Europe et quelques bars à sushis fort bienvenus au pays du cassoulet.

Kyoto et Tokyo, enfin, où Wasabi vous propose de profiter de la campagne Yokoso Japan¹ pour vous initier à la vraie gastronomie nipponne tout en visitant les plus beaux temples et jardins de l'archipel.

Quel que soit votre choix, nous vous souhaitons un très bel été et vous donnons rendez-vous en septembre pour un Wasabi nouvelle formule plein de belles surprises.

Dernière minute : A l'heure où nous mettons sous presse, nous apprenons le décès, à l'âge de 79 ans, du réalisateur Imamura Shohei, seul Japonais à avoir obtenu deux fois la Palme d'Or à Cannes avec la Ballade de Narayama en 1983 et l'Anguille en 1997.

Imamura nous quitte au lendemain du Festival de Cannes et à la veille de la saison de l'anguille que les Japonais mangent traditionnellement l'été. Ce numéro de Wasabi lui est dédié.

(1) Littéralement « Bienvenue au Japon ». Menée par le gouvernement japonais, cette campagne a pour objectif de doubler le nombre de touristes au Japon d'ici 2010.



- COUVERTURE : L. Yaka pour Wasabi
 - RÉDACTION : CATHERINE BELKHODJA, PAUL CHAMBORD, PATRICK DUVAL, PATRICK MANASSON, ANDRÉ NOMEKY, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE.
 - CONSEILLERS ÉDITORIAUX : HIGASHIUCHI TOSHIMASA, MURATA YUKIKO, TOMINAGA NORIKO.
 - CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
 - PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
 - IMPRESSION : QUÉBÉCOR
 - DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL
- WASABI EST UNE PUBLICATION DE L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : info@wasabi.fr
SITE INTERNET : www.wasabi.fr



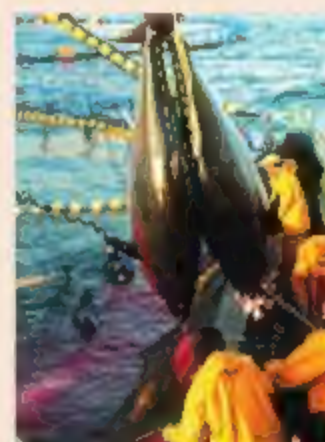
P.4 WASACTU nouveaux lieux, nouvelles tendances
D'un zen à l'autre. Un sushiman photographe. Une japonaise championne de France de pâtisserie. Un concours de haïkus.



P.6

WASAPORTRAIT

Thierry Marx, le cuisinier Judoka.



P.8

REPORTAGE

Les Espagnols élèvent le thon

Une journée au large de Taragon avec des fermiers de la mer.

P.10-17

WASADOSSIER VINS, SAKÉ, CHAMPAGNE



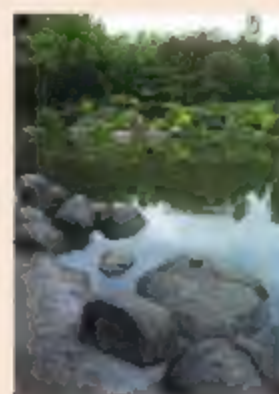
Le cru et les crûs

Bonne nouvelle : Certains vins et champagnes s'accordent remarquablement avec la gastronomie nipponne. Quant au saké, il est de plus en plus présent sur les tables françaises...

P.18

WEEK-END

NIPPON À STOCKHOLM



P.22

TOULOUSE JAPONNAIS

P.26

CARNET D'ADRESSES



P.32

LE JAPON AU BOUT DES BAGUETTES

WASABI N°8



Le nouveau zen est l'un des rares japonais de l'Opéra à bénéficier d'une terrasse.

D'UN ZEN À L'AUTRE

En attendant l'ouverture du nouveau Kinugawa (teppanyaki + cuisine traditionnelle) en janvier, rue François 1^{er}, les « sushis-addict » ont au moins deux nouvelles adresses à essayer d'urgence : Kiyoshi Aiba, l'ancien chef du Zen, rue du Louvre, vient de prendre les commandes d'un nouveau restaurant également appelé Zen (mais avec un autre idéogramme qui signifie « bon » et qui est surtout le prénom du propriétaire du restaurant, M. Zen Okawa) rue de l'Echelle ; en plein quartier japonais donc.

La déco est très printanière avec une dominante vert pomme assez tendance. L'espace est lumineux et très reposant à l'heure du déjeuner.

La carte est variée avec deux sortes de menus sushis : l'un basique à 18 €, l'autre de luxe (jô) à 24 €. Le plat du jour, servi dans une « lunch box » (bento) est copieux et d'un bon rapport qualité-prix (15 € pour un délicieux teriyaki). Mais la véritable spécialité du Zen, ce sont les ramen (nouilles de blé) fabriquées sur place avec une formule déjeuner ramen+gyoza à 12 € très prisée des « expats » qui ont rappliqué en force. Pour les amateurs, le Zen propose également un curry de porc pané (Katsu curry) préparé comme au Japon.

Pour accompagner le repas : saké, shochu, bière Asahi en bouteille ou Kirin à la pression. Bref, une nouvelle adresse à recommander à tous les amateurs d'authenticité et de cuisine familiale. ■

Zen, 8 rue de l'Echelle, 75008 Paris.
Tél : 01 42 61 93 99. Ouv. Tlj.



ZENZAN

4, rue Brey 75017 Paris
Tél.: 01.53.81.00.75

Cuisine familiale authentique!

LE SUSHIMAN PHOTOGRAPHE

Ouvert depuis quelques mois à peine, Kirakutei est d'ores et déjà une adresse qu'on se sussure entre amis. Comment et pourquoi le talentueux chef Awano est-il allé se cacher au fin fond du XIV^e arrondissement ? Mystère. Ce qui est certain c'est que ses sushis, tout ronds et incroyablement frais, sont non seulement délicieux mais composent, dans l'assiette de véritables petits tableaux. Normal, Awano san n'est pas seulement cuisinier. C'est aussi un talentueux photographe (voir la photo ci-dessous).

Ses assortiments de sushis sont une aubaine à 15 et 25 €. Mais attention, la salle est toute petite et, bien qu'un peu excentré, Kirakutei affiche souvent complet. Réservation recommandée.

Kirakutei, 38 rue Pernetty, 75014 Paris. Tél. : 01 45 42 33 15. F. dim. et lun.



Deux plateaux de sushis préparés par le talentueux chef du Kirakutei, M. Awano.



ARIGATO POUR LES GÂTEAUX

Organisé par le Centre d'étude et de documentation du sucre (CEDUS), le championnat de France des desserts 2006 a été remporté, dans la catégorie professionnelle, par la Japonaise Mari Tanaka du restaurant Alain Ducasse Plaza Athénée. Elle avait préparé un « Crousti-fondant aux agrumes et sirop d'érable » qui a laissé béat d'admiration le président du jury, Régis Marcon (3 étoiles au Michelin). Celui-ci s'est surpris à « presque finir » cette gourmandise alors qu'il en avait encore 7 autres à déguster ! Les critères de sélection de ce championnat sont la créativité, la technique, la présentation et bien entendu les qualités gustatives du dessert.

CONCOURS DE HAÏKUS [POÈME EN 3 VERS]

En Novembre 2005, Marco Polo Magazine, à l'initiative de Catherine Belkhodja, a lancé un grand concours de haïkus francophones gratuit et ouvert à tous. Plus de 1000 haïkus ont été ainsi rassemblés, en provenance de 10 pays. 72 d'entre eux ont été publiés dans le numéro 11 du magazine. Les 200 000 lecteurs de Marco Polo ont été appelés à sélectionner 30 lauréats. La remise des prix a eu lieu le 18 mai, lors d'une cérémonie à la Maison de la Culture du Japon, sous le haut patronage de l'Ambassadeur du Japon à Paris, Philippe QUINTA, Prix KAREDA, a gagné un voyage au Japon offert par AIR FRANCE pour le haïku suivant :

Tiens, voilà sa tête,
Mais bon ! Jusqu'aux petits pieds,
Faut que maman pousse

Diane DESCOTEAUX (Prix Humour) gagne une méthode ASSIMIL et un guide du Japon Petit futé. Chantal PERESAN ROUDIL gagne une caisse de grands crus Château Soutard. La liste complète des gagnants et leurs haïkus sera publiée dans le numéro 12 de Marco Polo et sur : www.marcopolo-magazine.com.

BIERE KIRIN

一番搾り



KIRIN ICHIBAN

The Authentic Ichiban Shibori Process

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ON CONNAISSAIT KARL ET GROUCHO. IL FAUDRA DÉSORMAIS COMPTER AVEC THIERRY MARX. A LA FOIS JUDOKA ET CUISINIER DE GÉNIE, CET OUTSIDER DE LA HAUTE GASTRONOMIE A FAIT SES CLASSES AU JAPON OÙ IL CONTINUE DE SE RENDRE CHAQUE ANNÉE

RECUEILLI PAR
PATRICK DUVAL

Il y a au moins deux façons de rencontrer Thierry Marx dans un cadre professionnel. La première - et sans doute la plus détonnante - est d'aller déjeuner au Cordeillan-Bages, de préférence un dimanche. Car ce jour-là, en compagnie de quelques privilégiés, vous pourrez jouer les cobbayes et tester les créations du Maître. Crayon dans une main, fourchette dans l'autre, vous devrez noter vos moindres impressions et donner votre sentiment sur chaque plat. Thierry Marx ramasse ensuite les copies et revoit la sienne en fonction des commentaires. Les tentatives qui ne sont pas « comprises » par le public sont impitoyablement abandonnées. Quant aux plats qui reçoivent un bon accueil, ils sont

Boeuf Carottes façon T. Marx.



Marx attaque !

mis au menu de la semaine suivante avec, éventuellement, quelques améliorations suggérées par les clients. Pour remercier les convives qui se prêtent à l'exercice, Thierry Marx offre le déjeuner à une personne de la table.

« Ce rapport avec le public, j'en ai besoin car c'est lui qui me fait avancer », explique ce chef qui, tout en revendiquant une « cuisine d'auteur », n'a jamais déposé la moindre recette. Au contraire, ses créations sont généreusement offertes au public par le biais d'internet « et c'est très bien comme ça », sourit le double étoilé au Michelin et chef de l'année 2006 Gault-Millau.

La seconde façon de rencontrer Thierry Marx est de le retrouver à son dojo de Bordeaux où, une fois par semaine, il enseigne le judo et le jiu jitsu. Ceinture noire 5^e dan, il considère comme un devoir de

transmettre ce que lui ont appris ses maîtres et, malgré un emploi du temps de star, continue, modestement, à enseigner.

« En judo, comme en cuisine, on ne peut pas tricher, dit-il. Les qualités qu'on doit développer sont les mêmes : rigueur et respect. Respect de l'autre ou respect du produit, c'est la même chose. »

© RIEN N'EST JAMAIS ACQUIS

Grâce au judo, Thierry Marx conserve une certaine humilité dans son métier de chef : « Je me suis vite rendu compte que rien n'est jamais acquis, dit-il. Mon maître japonais disait toujours que le vrai grade de débutant, c'est la ceinture noire car c'est souvent à ce moment qu'on croit savoir. » Parce que nous voulions le faire parler du Japon, sa passion, nous avons préféré donner rendez-vous à Thierry Marx au Ya-





kitori Sushicho, à Paris¹, dont le chef, M. Saito, a dû déployer tout son talent pour recevoir dignement son prestigieux collègue. Celui-ci ne manquera d'ailleurs pas, à la fin du repas d'aller, très confraternellement et très sincèrement, le féliciter.

« Ce qui me fascine et me plaît au Japon, c'est le respect, l'attention à l'autre qu'on ressent partout où l'on va », explique Thierry Marx qui passe en moyenne trois mois par an sur l'archipel, lorsque le Cordeillan-Bages est fermé, entre décembre et février. « J'y mène une activité de conseil en restauration. En ce moment, par exemple, je travaille sur le concept de restaurant éphémère. »

© UN MÉLANGE DE SPONTANÉITÉ ET DE PRÉCISION

Blouson sport et casquette de rappeur rouge vissée sur un crâne de moine zen, le moins que l'on puisse dire est que Thierry Marx n'a pas vraiment le look d'un Ducasse ou d'un Robuchon... Bien qu'il soit, actuellement, l'un des chefs les plus en vue, il lui reste, à l'évidence, quelque chose de son enfance dans le 20^e arrondissement de Paris puis en banlieue. Et l'on retrouve, dans sa cuisine, l'anticonformisme de la jeunesse en révolte... Et aussi beaucoup de curiosité. Ainsi, pour mieux comprendre la structure des ingrédients, il n'hésite pas à les scanner ! Résultat : ses plats, légers comme l'azote, sont un mélange spontanéité et de précision avec, parfois, une inspiration inattendue qui lui vient des petits marchands ambulants d'Osaka.

Car pour en arriver là, Thierry Marx a beaucoup voyagé, beaucoup observé. Après avoir débuté comme compagnon pâtissier (son père fut compagnon maréchal ferrand puis compagnon chauffagiste) il s'engage comme casque bleu au Liban. Puis, en 89, découvre le Japon où il fait la connaissance de Mikuni, propriétaire d'un grand restaurant français de Tokyo. Celui-ci comprend vite qu'il a affaire à quelqu'un hors du commun. Sans hésiter, il l'introduit chez Takeishi à Kyoto, une maison traditionnelle, qui sert le kaiseki depuis 17 générations. Marx y apprendra les bases de cette cuisine, notamment la cuisson à basse température (la spécialité de la maison est la cuisson dans les sources d'eau chaude).

Tout en continuant à pratiquer le judo, raison principale de son séjour au Pays de Levant, Thierry parcourt l'archipel en travaillant pour différents restaurants. Il passe même quelques mois dans un restaurant de sushi (« sans contact avec le public » précise-t-il) histoire d'apprendre à travailler le poisson cru. Rentré en France, il ouvre un premier restaurant, près de Tours, et décroche tout de suite une étoile au Michelin. Puis, on lui propose de prendre la direction d'un restaurant à Nancy et il obtient, là encore, une étoile. Tout ce qu'il a appris au Japon, il le transforme, l'adapte, le met au service de sa créativité.

« Un jour, raconte-t-il, on a fait venir 7 chefs japonais à l'école Tsuji à Lyon. Face à eux 7 chefs français. Le thème de la rencontre était le turbot vivant. Chacun avait un turbot et devait le tuer et le préparer. Bien sûr, les Japonais étaient extraordinaires dans la façon de tuer le poisson avec des gestes précis, au millimètre tandis que nous n'étions pas très à l'aise avec cette bestiole qui gigotait et qui nous échappait sans cesse des mains. Mais ensuite, je dois dire que les Japonais étaient « scotchés » quand ils ont vu et goûté nos réalisations. Je pense que les deux approches, française et japonaise, à l'image de ce qui s'est passé ce jour là, peuvent beaucoup s'apporter. »

Mais Thierry a vite la bougeotte et repart pour l'Asie. Cette fois, c'est à Singapour qu'il pose ses valises. Il y restera un an avant de faire un voyage qui le mènera en Thaïlande, au Cambodge et au Vietnam. A son retour, en 1998, il rencontre Jean-Michel Cazes qui lui confie le Cordeillan-Bages. En un an, il obtient une fois de plus une première étoile (1999) et dès l'année suivante la 2^e. Mais Thierry Marx ne fanfaronne pas pour autant et sait que rien n'est jamais acquis. Il aime citer le célèbre chef de guerre Miyamoto Musashi dont un élève voulait devenir un grand sabreur. « Au lieu de lui enseigner le sabre, Musashi lui a mis un balai dans les mains et lui a demandé de balayer la cour. Cela a duré plusieurs années jusqu'à ce qu'un jour, il l'attaque par surprise. L'autre fut incapable de se défendre et Musashi, très en colère, lui dit :

« Quoi ! Je t'ai donné la chance de m'observer et c'est tout ce que tu as appris ! » ■



Betterave réglisse.

Bonne adresse

■ Restaurant Cordeillan-Bages

Route des Châteaux

33250 Pauillac

Tél : 05 56 59 24 24

www.cordeillanbages.com



39 rue Sainte-Anne

75001 Paris

M^r Pyramides

01 47 03 33 65

ouvert 7j/7j

Sans réservation

Pas de CB

www.kunitoraya.com



REPORTAGE

Les Espagnols élèvent le thon



En quelques minutes, les
thons sont remontés sur
le pont et vidés.

IL Y A QUELQUES ANNÉES, L'AMETLLA DE MAR ÉTAIT UN VILLAGE DE PÊCHEURS COMME IL EN EXISTE DES DIZAINES SUR LA CÔTE CATALANE. LA DEMANDE JAPONAISE POUR LE BLUEFIN, LA « ROLLS » DU THON, A TRANSFORMÉ LA VIE DES HABITANTS

7

PAR PAUL
CHAMBORD

heures du matin. Une dizaine de marins s'affairent sur l'un des trois bateaux-usines de Norcomatun, nettoyant à fond les cales et vérifiant une dernière fois le matériel de levage dans le jour qui se lève. Pere Vicent Balfego, l'un des deux patrons de la société s'installe aux commandes. Quelques minutes plus tard, à trois ou quatre miles de la côte, il s'amarre à une bouée géante qui délimite l'un des trois parcs à thons de sa « ferme ». Sous chacune des bouées, sont accrochées d'immenses cages d'une trentaine de mètres de diamètre et profondes d'environ 40 mètres. A l'intérieur de chacune d'entre elles sont enfermés près d'un millions de thons pesant entre 80 et 250 kilos.

« Nous avons ici environ près de 350 tonnes de bluefin (1) », explique Pere Vicent précisant que son cheptel consomme chaque jour environ 12 tonnes de maquereau, chiffre qui monte jusqu'à 40 tonnes en été ! Pour grossir d'un kilo, un thon n'ingurgite en effet pas moins de 10 kilos de poisson ! Tandis qu'à bord, les marins installent de grands tapis de feutre destinés à recevoir les thons pour les préparer, deux plongeurs équipés de bouteilles descendent à l'intérieur du filet. Leur travail : ramener les thons vers la surface et les diriger vers un filet plus petit descendu par des palans et qui sera ensuite tiré hors de l'eau par les marins. En quelques instants, une dizaine de thons aux reflets argentés frétille à la

LES MAQUEREAUX AU SECOURS DES

Une équipe de chercheurs japonais l'affirme : un couple de maquereaux peut engendrer des thons ! A condition, bien sûr, de leur faire subir au préalable une sorte d'insémination artificielle.

Le groupe dirigé par Goro Yoshizaki de l'Université des sciences marines de Tokyo, très en pointe sur les biotechnologies, a déjà réussi l'opération sur des truites d'espèces différentes. Selon le professeur Yoshizaki, cette technique de reproduction serait le seul moyen d'éviter la disparition



48 heures après avoir été pêchés,
les thons sont vendus aux
enchères de Tsukiji.

THONS

d'espèces comme le Bluefin
ou d'autres poissons plus
rares encore.

Les recherches en ce sens en
sont encore à leur
balbutiement mais elles
intéressent à la fois les
protecteurs de
l'environnement et les
producteurs de poisson. Elles
sont d'autant plus
prometteuses que la même
opération serait possible avec
les oiseaux, un couple de
poulets pouvant donner
naissance à des ibis ou des
aigles... (d'après un article
paru dans le Nikkei Weekly du
27 mars 2006).

surface. Une fois tués, les poissons sont
hissés sur le pont où ils sont aussitôt vidés
et descendus dans la cale remplie de
glace. Au retour, le capitaine du bateau
m'explique que les thons de la ferme sont
sauvages et non d'élevage. La pêche a lieu
chaque été mais au lieu de tuer les thons
sur place, on les prend vivants puis on les
engraisse dans les parcs de façon à pouvoir
répondre à la demande (exclusivement ja-
ponaise) tout au long de l'année.

Les bans de thons sont d'abord repérés par
avion (Norcomatun en possède 3) au large
des Baléares avant d'être capturés et rame-
nés dans des cages amarrées au bateau.
Il y a cinq ans, Norcomatun a investi
quelque cinq millions d'euros dans une
usine ultra-moderne comprenant notam-
ment un entrepôt à -60°. Parfaitement net-
toyés et pesés sous l'œil attentif d'un
contremaître japonais, ils sont placés dans
de grandes boîtes en polystyrène et expé-
diés à Tokyo où ils arrivent, 48 h plus tard,
sur le marché de Tsukiji.

Les associations de protection de la nature
protestent contre ces pratiques qu'ils jugent
dangereuses pour l'espèce. De fait, les ré-
serves de thon ont tendance, ces dernières
années, à diminuer son prix augmentant, lui,
en proportion exactement inverse : actuel-
lement, le kilo de bluefin se négocie, au
Japon, entre 26 et 29 euros.

Quant aux amateurs français, il est peu pro-
bable qu'ils goûtent un jour ce nectar qui n'a
que bien peu à voir avec le thon servi dans
les meilleures sushiyas parisiennes...

¹ Bluefin signifie aileron bleu. Les autres espèces les
plus répandues sont le Yellow fin et le Big eye.



KINJIRUSHI
BRAND





金印わさび
Kinjirushi, le géant du wasabi
Numéro un japonais de la distribution
destinée aux professionnels

Wasabi râpé surgelé
RO-1 100g (7oz.)



Wasabi en poudre
"Wasabits"
AR-1 1Kg (2.2Lbs)



Wasabi en tube
RW-21
43g (1.52oz)



Kizami-Wasabi
YK-250 250g
(8.84oz)



Sushi Sauce
WJ-8 350ml
(9.4 Fl Oz.)

Kinjirushi, le géant du wasabi



Wasabi en poudre
V-26 1Kg (2.2Lbs)



Wasabi en sachet
RW-22 2.5g (0.09oz)



Kinjirushi Wasabi
en poudre
G-69 25g (0.88oz)

Contact

KINJIRUSHI SALES CO., LTD. PARIS OFFICE

9, rue de l' Echelle 75001 Paris tél/fax 01 42 86 07 77

mail: kinjirushi@club-internet.fr web: <http://www.kinjirushi.co.jp/>



Le cru et les crûs

où comment accorder vins français et mets japonais

S'IL FALLAIT EN CROIRE LES PURISTES, LES SUSHIS NE POURRAIENT SE DÉGUSTER QU'AVEC DE LA BIÈRE OU DU SAKÉ VOIRE AVEC DU THÉ VERT ! TOUT AUTRE BREUVAGE, NOTAMMENT LE VIN, DÉTRUIRAIT IMMANQUABLEMENT LA SUBTILE SAVEUR DU POISSON CRU.

A L'OCCASION DE « BORDEAUX FÊTE LE VIN » DONT LA VILLE INVITÉE EST, CETTE ANNÉE, FUKUOKA (1), NOUS AVONS ENQUÊTÉ AUPRÈS DE GRANDS CHEFS JAPONAIS ET INTERROGÉ DES SOMMELIERS - FRANÇAIS ET JAPONAIS - AMATEURS DE GASTRONOMIE NIPPONNE. TOUS NOUS ONT CONFIRMÉ CE QUE NOUS PRESSENTIONS : VIN ET SUSHIS SONT NON SEULEMENT PARFAITEMENT

COMPATIBLES MAIS RELÈVENT D'UNE VÉRITABLE SCIENCE. D'AILLEURS, LES VENTES DE VIN AU JAPON SONT EN PLEIN ESSOR ET CE MARCHÉ REPRÉSENTE, POUR LE BORDEAUX, 25% DES EXPORTATIONS, DEVANT LES ETATS-UNIS ! PREMIER MAGAZINE À ABORDER CE SUJET, WASABI OUVRE À SES LECTEURS LA VOIE À DE NOUVEAUX PLAISIRS GUSTATIFS. ALORS LEVEZ VOS VERRES DE BORDEAUX, DE BOURGOGNE OU DE CÔTES-DU-RHÔNE ET DITES « KAMPAÏ » !

(1) Du 29 juin au 2 juillet 06, cette ville jumellée à Bordeaux depuis 1982 sera à l'honneur à travers des animations, des spectacles et un Pavillon de plus de 400 m². Les visiteurs pourront notamment découvrir le shochu, un alcool de papates douces, spécialité de la région.

LAURENT DECONINK, CHEF DE CUISINE POUR LA FAMILLE PERRIN :

Il faut respecter la façon d'être du Japon

ENQUÊTE PATRICK MANASSON
ET YUKO MURATA

T

rouver des accords entre les vins et les mets asiatiques (notamment japonais), c'est la mission qui a été confiée à ce chef par la famille Perrin, l'un des grands producteurs de vins des Côtes-du-Rhône. Depuis deux ans, il mène des recherches dans cet esprit.

Quels sont selon vous les qualités essentielles que les vins doivent posséder pour accompagner les sushis ?

Il me semble avant tout essentiel de préserver la nature des produits et de mettre en avant la notion de fraîcheur exprimée par ce met tant dans le choix des ingrédients que par leur qualité.

Il convient donc, tout d'abord de choisir un vin qui se boit frais, avec une vraie notion de naturel, qualité que l'on retrouve bien dans les vins des Côtes du Rhône.

Je recommande donc de choisir un blanc ou un rosé en prenant le soin de maintenir la bouteille fraîche dans un sceau à glace.

Plusieurs paramètres permettront d'affiner le choix et d'atteindre une vraie harmonie entre le met et le vin. En voici quelques "clefs" :

■ Il est important d'avoir une belle acidité dans le vin afin de respecter la fraîcheur du poisson. Exactement comme lorsqu'on assaisonne un saumon fumé ou même une huître, d'un trait de citron.

■ Pour compléter l'acidité que l'on peut retrouver dans le riz ou la force du wasabi, c'est le fruit exprimé par le vin qui balancera l'un et l'autre de ces deux assaisonnements.

Ce fruit vous le retrouverez aussi bien dans un rosé que dans un blanc. Les Perrin Réserve blanc et rosé en appellation Côtes-du-Rhône sont des vins à caractère traditionnel, avec une véritable expression de fruit, aromatique, souple et ample, rafraîchie par une belle acidité. Et c'est parfaitement ce que réclame le sushi.

■ La sauce soja, avec son aspect caramélisé, légèrement réduit, d'une belle longueur aux notes sucrées et salées à la fois, mais aussi le gingembre rose étonnamment rafraîchissant, énergique, détonnant comme un coup de fouet, avec un petit goût "candy" et amilyque, créent une harmonie élégante sur un blanc aromatique.

Ces assaisonnements apportent aussi en bouche, une très belle sensation de plaisir lorsqu'elle s'entremêle avec le fruité d'un rosé.

■ Diriger plutôt le choix de votre vin sur un rosé pour un poisson à chair rouge ou rose comme le saumon ou le thon et le lien entre le met et le vin rosé sera la sauce soja. Et plutôt sur un blanc ample mais frais (doté d'une belle acidité) pour un poisson à chair blanche comme la daurade par exemple.

Quels sont les vins à éviter avec ce type de plat ?

Le vin rouge est à exclure si l'on parle d'accord "mets et vins" pour les sushis. À bannir également, les vins moelleux, voire aussi les vins blancs manquant d'acidité et de fraîcheur. À fuir : tous les vins qui pourraient être qualifiés de "mous".



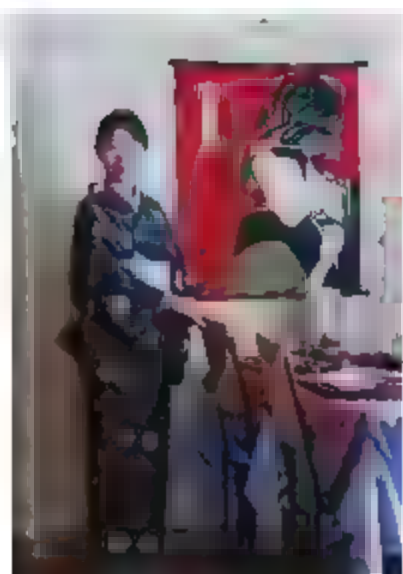
Quid des autres plats traditionnels japonais comme les tempuras (beignets de légumes et de poissons) par exemple ?

Là encore, je m'orienterais plutôt sur un blanc aromatique à la seule condition qu'il soit frais et dynamique. Sinon un blanc un peu « rassi », dépouillé, avec une légère note minérale.

Et pour le sukiyaki ?

C'est avec ce type de plat que viendra le moment d'ouvrir une bouteille de vin rouge s'il ne présente pas un aspect boisé !

Il faut favoriser les vins d'une belle expression de grenache, un cépage issu de climat ensoleillé qui lui confère une bonne maturité. Le Grenache est une variété de raisin qui apporte au vin douceur, rondeur, fruit et une belle notion de "plaisir". C'est ce dont a besoin un plat comme le sukiyaki pour ne pas le bousculer ou le dessécher avec des notes boisées. Ces vins de type grenache, que l'on retrouve majoritairement sur la plupart des vins de Provence comme Rasteau, Vacqueyras, Gigondas, Côtes-du-Rhône, sauront s'harmoniser avec douceur et plaisir. ■



Yuriko et Koji Someya

RESTAURANT YAMATO

Specialités : sushi, sashimi, sukiyaki, shabu-shabu, tempura, chawan-mushi aux trois champignons, okonomi-yaki

Avec les sushis

En blanc : Chablis (Bourgogne) Riesling (Alsace) ou un Provence. Nous pensons qu'il faut privilégier le côté sec et fruité.

En rosé : un Tavel ou un Anjou sont de bons choix.

En rouge : nous recommandons un Pinot noir d'Alsace.

Avec les sashimis, nous aimons bien les vins charpentés comme le Bordeaux ou le vin du Languedoc qui peuvent « lutter » contre le wasabi.

Les tempuras appellent un vin sec et acide avec une pointe d'amertume. Le rosé de Tavel nous semble parfait.

Pour le shabu shabu, il faut aussi un vin assez puissant pour contrer la sauce au sésame, nous recommandons donc un blanc soit du Languedoc soit de Bandol.

Nous ne recommandons pas, en revanche, de boire du vin avec le sukiyaki.



Sawahata Mikihiro

RESTAURANT BISSON

Spécialités : Sushi, Sashimi, Teppanyaki, Unagi-kabayaki, Gomoku-Kamameshi

Sushis et sashimis

Chaque poisson ou presque pourrait s'accorder à un vin différent.

Pour les poissons à chair blanche, peu gras, comme la daurade sauvage ou le hibras, je recommande un blanc d'Anjou Les Bonnes Branches qui est un vin « droit » et franc de goût.

Avec les poissons à chair blanche mais grasse comme la daurade d'élevage, le bar ou le hamachi, je préfère un Chardonnay blanc comme le Meursault Rulot, le Puligny-Montrachet Marc Colin ou le Saint-Aubin en Remilly qui sont à la fois gras et complexes.

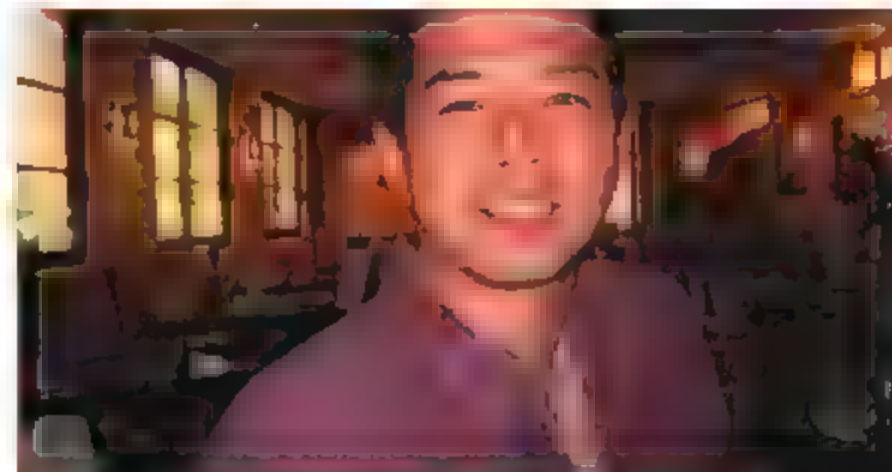
Pour le thon rouge, je recommande un Chambolle-Musigny (rouge) Georges Roumier qui est riche en fer et très délicat en bouche. Le côté fruité et distingué du Pommard Philippe Pacalet s'accordera à merveille avec le thon gras légèrement poêlé.

Deux types de vins peuvent accompagner le shabushabu en fonction de l'assaisonnement : avec la sauce pondzu, on peut se contenter d'un vin simplement fruité comme le Fleurie Yvon Metras tandis qu'avec la sauce au sésame, on pourra servir un vin plus délicat comme le Vosne Romanée Anne Gros.

Le sukiyaki appelle lui aussi un vin raffiné : un rouge de la vallée du Rhône comme le Cornas Thierry Allemand me semble un très bon choix.

Dans les tempuras, avec des légumes un peu amers comme l'asperge, je recommande un Saint Bris Corps de garde gourmand G et JH Gotsot qui est un Bourgogne blanc dont l'amertume ira contre celle de l'asperge. Avec les autres légumes, on choisira plutôt un Savagnin Pierre Overnoy tandis qu'avec les fruits de mer, la minéralité d'un Chablis 1^{er} cru Raveneau est le choix qui s'impose.

Avec un teppanyaki de bœuf charolais, je recommande un rouge Echezeaux JY Bizot tandis que les yakitoris, légèrement sucrés, seront bien mis en valeur par un Gevrey Chambertin Philippe Charlopin.



Akaogi Masami

RESTAURANT SUSHI KAI

Specialités : sushi, sashimi, tempura, pigeon grillé sur la peau en croûte de goma, cuisse de poulet marinée soja en karaage.

Pour les sushis comme pour les sashimis, je recommande un Saint-Aubin 1^{er} cru "Les Frionnes" Domaine Hubert Lamy 2004. C'est un blanc qui a une acidité bien équilibrée avec une nuance minérale qui va bien avec les poissons à chair blanche.

Pour le shabushabu qui est un plat chaud et n'est pas gras : un Bouseron "Les Cordères" Henry et Paul Jacqueson 2004 présentant une légère acidité me semble être un bon choix.

Pour le sukiyaki dont la sauce est légèrement sucrée, je préconise un rouge Crozes-Hermitage 2003 Domaine Alain Graillot.

Avec les tempuras dont la pâte « enveloppe » la saveur des ingrédients, je propose un blanc Corton-Charlemagne 2000 domaine Tolleot Beaud.

Pour notre spécialité, le pigeon grillé en croûte de goma, ainsi que pour la cuisse de poulet marinée au soja en karaage, je recommande un Savigny-les-Baune "Les Bourgeois" 2002 Domaine Simon Bize qui est très élégant et présente des notes de venaison qui contre-balancent l'odeur un peu forte du pigeon.

Kino Yoichi

RESTAURANT COMME DES

PEYRON

Spécialité : sushis, sashimis

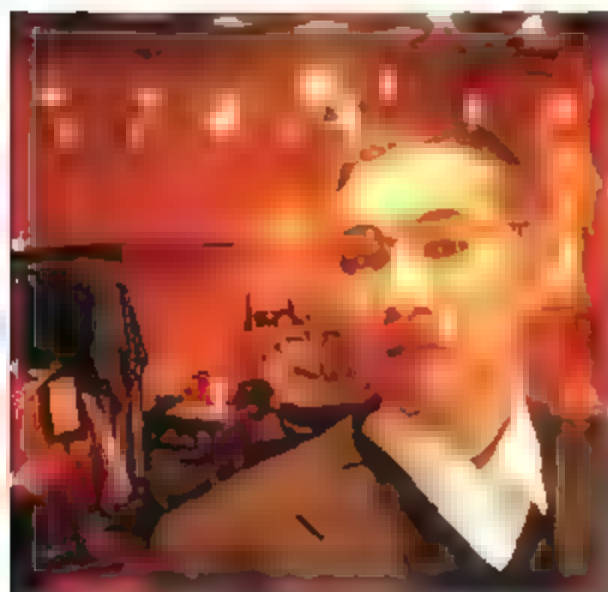
Pour les sushis et les sashimis : Muscadet ou Moulin à vent



Bordeaux et le Japon Marions-les !

TAKENORI SHINDO A OUVERT LE PREMIER RESTAURANT JAPONAIS DE BORDEAUX DANS LES ANNÉES 80. ARNAUD PLARD EST SOMMELIER DU CORDEILLAN-BAGES, DEUX ÉTOILES AU MICHELIN¹. TOUS DEUX ONT ACCEPTÉ DE NOUS FAIRE PARTAGER LEUR EXPÉRIENCE

RECUEILLI PAR PATRICK
MANASSON



Takenori Shindo,
aujourd'hui
directeur de la
Maison du Japon.

Françoise et Takenori Shindo ont créé et dirigé pendant près de 20 ans le premier restaurant japonais de Bordeaux, le Sumô.

Le sashimi était sans conteste le plat le plus demandé. La proximité de ports de pêche comme Saint-Jean de Luz ou Arcachon permettait de proposer, en permanence, une vingtaine de variétés de poissons d'une extrême fraîcheur. Traditionnellement, les Japonais boivent les boissons alcoolisées avec des sortes d'amuse-gueule jusqu'au moment où les plats sont servis, ils ne consomment alors pratiquement plus d'alcool.

Françoise étant bordelaise, titulaire d'un diplôme en dégustation de l'institut d'œnologie et Takenori appréciant et connaissant bien les vins de Bordeaux, depuis très longtemps, ils les mariaient sans complexe avec la cuisine japonaise.

Le parti fut donc pris de permettre toutes les audaces en laissant aux clients le choix de réaliser eux-mêmes leurs accords sans se plier aux dictats du « goût établi ».

À l'encontre des idées reçues, les vins les plus demandés et jugés les plus agréables pour accompagner les poissons crus ne furent pas les blancs mais les rouges jeunes et frais comme les Bordeaux nouveaux ou les Clarets bien soutenus dont les tanins « bloquent » le goût de poisson, contrairement à beaucoup de blancs qui se heurtent facilement au mélange soja, wasabi, poisson. Les vins blancs sont beaucoup plus à l'aise avec les poissons grillés ou les nabés (fondue de légumes, poisson, viande) que relèvent des jus d'agrumes.

Ainsi les fidèles du Sumô n'hésitèrent pas à déguster, par exemple, un Médoc sur leur plat de poissons crus car ils savaient que le plat supporterait parfaitement les tanins de ce vin. « L'appréciation d'un plat ou d'un vin est avant tout une affaire de goût personnel, explique Takenori. Avec un peu de curiosité, la voie est ouverte à beaucoup de plaisir. »

Bien qu'il ne croit pas, lui non plus, à une seule vérité du vin, Arnaud Plard, sommelier du Cordellan Bages, pense qu'il faut privilégier les vins secs car il y a, dans les sushis, une notion de gras sur laquelle il n'est pas nécessaire de surenchérir.

« Pour le poisson cru, explique-t-il, ma première idée serait de recommander un bordeaux blanc comme, par exemple, un Domaine Le Chevalier de Peyssac Leognan. C'est un vin où l'on sent bien le terroir mais avec des notes amères. Il a une précision dans l'acidité qui se marie très bien avec le poisson cru. Comme tous les vins à base de Sauvignon, il a une grande minéralité, un goût de pierre assez prononcé qui facilite l'assimilation de la protéine du poisson cru et donne un peu son côté farineux, presque lacté ».

Lui aussi pense que les vins oxydatifs, sans tannin, comme le claret, sont parfaits pour les sushis car le tannin va aller contre la protéine et créer, dans la bouche, une réaction métallique peu agréable si elle est trop marquée.

« Cela ne signifie pas qu'il faut éliminer les bordeaux rouges, s'empresse-t-il de nuancer. Certains ont une onctuosité qui peut faire merveille. D'autres, à base de Pinot noir, « saumonnent » un peu, ce qui peut être très agréable. Ce qui est certain, quand on déguste des sushis ou des sashimis, c'est qu'il faut essayer d'atténuer l'impression de salé donnée par le shoyu. Pour cela, il faut de l'amertume et de l'acidité.

Iconoclaste, il n'hésite pas à affirmer qu'on peut parfaitement boire d'autres alcools que le vin : certains rhums, de la vodka, du cognac ou même de la gentiane mériteraient selon lui d'être essayés avec des sushis. « Avec les sushis, on est dans le registre du sensationnel, de l'expérimental, alors il faut expérimenter ! »

¹ Lire notre portrait de Thierry Marx p. 6.

CARNET D'ADRESSES

RESTAURANTS

- **YAMATO**, 21 av. des Belges
13100 Aix-en-Provence
04 42 38 00 20
- **SUSHI KAI**, 50 fg Saint-Nicolas,
21200 Beaune 03 80 24 02 87
- **KAMOGAWA**, 18 rue de la Buffa,
06000 Nice 04 93 88 75 88
- **BISSON**, 1a Rue du Faubourg
Saint Jacques 21200 Beaune.
03 80 24 99 50
- **BENKAY**, 61 quai de Grenelle
75015 Paris 01 40 58 21 26
- **OZU**, 5 av Albert de Mun, 75116
Paris. 01 40 69 23 93
- **KINUGAWA**, 9 rue du Mont
Thabor, 75001 Paris
01 42 60 65 07
- **COMME DES POISSONS**, 24 rue
de la Tour 75116 Paris
01 45 20 70 37
- **AIDA**, 1 rue Pierre Leroux,
75007 Paris 01 43 06 14 18
- **MEIJI**, 24 rue Marbeuf 75008
Paris. 01 45 62 30 14
- **NODAIWA**, 272 rue Saint Honoré
75001 Paris 01 42 86 03 42



Eric Ryckelynck

RESTAURANT NODAIWA À PARIS
Spécialité d'anguilles

Avec l'anguille, je recommande généralement, en blanc, le Pouilly Fumé (Loire), le Chablis (Bourgogne) le Crozes-Hermitage (Rhône) ou le Riesling (Alsace). En rouge, je dirige mes clients vers un Sancerre (Loire), un Graves (Bordeaux) ou un Haut-Medoc (Bordeaux). Le choix des clients (qui sont généralement des connaisseurs), rejoint très souvent mes suggestions.

Saitoh Hitoshi

RESTAURANT MEIJI
Spécialités : sushi, sashimi, tempura, yakitori

Avec les sushis et les sashimis : Bonzeron 2004 Domaine A et P de Vitlane.
Avec les tempuras : Jurançon sec 2004 Domaine de Sonch
Avec le shabushabu : Bourgogne 2004 Domaine Roblet-Monnot.
Avec les yakitoris : Cabernet Sauvignon de cote Catalanes de Domaine Masrous 2004



Higashiuchi Toshimasa

RESTAURANT KINUGAWA
Spécialité : Cuisine traditionnelle de Kyoto

Avec les sushis et les sashimis, je propose un Pouilly-fumé Ladouette Poalon. Son goût demi-sec et fleur agit à la fois en effaçant certains goûts trop forts mais aussi en sublimant les multiples saveurs d'un plateau composé de poissons et de fruits de mer. **Sukiyaki et shabushabu** sont des plats bien assaisonnés avec un goût très franc. Il convient de les déguster avec un vin rouge modérément tannique, plutôt acide mais également gras et parfumé tel qu'un Margaux Château Giscours ou Château Siran. Pour les tempuras, je recommande un Sancerre Blanc d'une grande année de Château du Nozet, ou un Chablis Grand cru Vaudésir de chez Louis Latour.

Watanabe Hiroyasu

RESTAURANT BENKAY
Spécialité : kaiseki-ryori, sushi, sashimi, teppan-yaki

Le Sancerre, le Pouilly fumé (Loire) et le Champagne conviennent à un plateau de sushis ou de sashimis comportant une grande variété de poissons et de fruits de mer. L'arôme d'agrumes, l'arôme herbacé se défendent très bien contre le wasabi. Et puis le côté minéral du vin s'oppose bien à celui du poisson. Pour les poissons gras (thon, toro...) on préférera un Meursault dont l'acidité équilibrée transformera le côté gras du poisson en un goût plus subtil. Avec des makis d'œufs de saumon, on boira un Pinot blanc d'Alsace ou du Champagne. Le **sukiyaki** réclame un vin plus doux avec peu d'acidité et pas trop tannique comme, par exemple, un Bandol, un Saint-Joseph ou un Cornas. Les tempuras doivent à mon sens être dégustées avec de la fleur de sel qui est minérale ou du jus de citron et non avec la sauce "Tentsuyu". Face à ce côté minéral, on pourra mettre, au choix, un Chablis, un Riesling, du Champagne, un Pouilly fuissé, un Sancerre ou un Jurançon sec. Ces vins possèdent tous des qualités minérales qui se marient très bien avec les tempuras. Avec le **teppanyaki** de bœuf et soja sauté, il faut un vin rouge peu tannique car la viande n'est pas grasse. Quelques exemples : un Pinot Noir, un Vornay, un Givry, un Morgon ou encore un Sancerre rouge.



Nagao Yoshitaka

RESTAURANT KAMOGAWA
Spécialités : sushi, sashimi, sukiyaki, shabu-shabu

Avec les sushis et les sashimis notamment les poissons à chair rouge comme le thon, le mieux est de boire un rosé de Provence. Le thon a une nuance de fer et une saveur un peu acide qui vient de l'umami. Ce vin qui a du corps va bien avec l'umami du thon, grâce à son côté minéral. On peut aussi déguster les sushis avec un rouge type Saint-Joseph, Vacqueyras ou Côte du Ventoux qui présentent des notes métalliques par le Syrah tout en étant épicés et fruités par la Grenache. Les vins trop tanniques ne s'accordent pas bien au thon. Si l'on choisit plutôt des poissons à chair blanche comme le hame ou la lotte crue au kombu, un Muscadet sur Lie ou un Blanc de noir de Champagne seront préférés. Quant aux poissons à peau bleue (type maquereau) il faut les accompagner de Riesling grand cru ou de Chablis 1^{er} cru qui sont des vins généreux qui s'harmoniseront parfaitement avec la douceur et l'acidité de ce poisson. Le **shabushabu** se déguste avec deux sauces très différentes qui n'appellent pas les mêmes vins : pour la sauce pondzu, je suggère un Pinot gris d'Alsace (blanc) qui ira très bien sur une viande maigre ou encore un Graves Blanc de Bordeaux pour son acidité et sa pointe d'amertume. Pour la sauce au sésame, plus grasse, je verrais un 1^{er} cru des Meursault et Puligny-Montrachet (Bourgogne). Le **sukiyaki** est un plat plus épicé qui s'harmonisera bien avec un vin rouge plus tannique comme, par exemple, un Pomerol ou un vin du Languedoc qui sont à base Merlot et Grenache. Avec les tempuras, on privilégiera des vins peu acides qui n'iront pas contre l'huile. Avec les tempuras de crevettes, j'aime beaucoup le Pernand Vergelesses (blanc de Bourgogne) qui est très fruité ; avec les légumes, on peut boire des vins de Loire (Chinon ou Cheverny) qui sont légers et pleins d'arôme.

Kano Kazunari et Didier Verite

RESTAURANT OZU

Spécialités : Sushi, Sashimi, Shabu-shabu, Sukiyaki, Tempura

Avec les **sushis et les sashimis** : en blanc : un Pinot gris Hugel tradition (Alsace 2002) ou un Riesling Hugel Tradition (Alsace 2004). En rouge : un Domaine Lavabre Grande cuvée, Pic Saint Loup (Languedoc).

Ce dernier vin peut également être bu avec les **tempuras** ; mais on peut aussi choisir, pour ce plat, un languedoc blanc à base Merlot comme le « F » de Skalli.

Pour le **bœuf ou le magret de canard** on pourra évidemment aller vers des vins rouges plus taniques qui soulignent les saveurs de la viande : par exemple, un Lagrange Saint-Julien 2001 ou un Château Victoria, Haut-Médoc 1998 ou encore, pour une grande occasion : un Cheval blanc 1999 ou un Château Laffite Rothschild 1998.

Aida Koji

RESTAURANT AIDA

Spécialité : teppanyaki

Dans son restaurant, il ne propose presque que des vins de Bourgogne. Pourtant, avec **sushis et sashimis** à chair rouge, il recommande un rouge de Provence ou de la vallée du Rhône. Avec les poissons à chair blanche, il conseille plutôt du champagne ou du saké japonais (ou les deux !)

Pour le **teppanyaki**, sa spécialité, il propose trois sortes de vins en fonction du type de plat : pour le homard, un Silex blanc du Rhône qui est un vin sec. Avec le veau, Koji Aida suggère de boire un Meursault tandis que, selon lui, la viande de bœuf appelle un vin qui a une nuance d'acide lactique que l'on trouve dans les Bourgogne rouges.

Hideki Hayashi,

caviste à la Tour d'Argent, épicurien amateur de bons vins et de bonne chère !

UNIQUE CAVISTE JAPONAIS DE LA TOUR D'ARGENT, CÉLÈBRE RESTAURANT DE GASTRONOMIE FRANÇAISE FONDÉ EN 1582 SOUS HENRI III, HIDEKI HAYASHI, 48 ANS, EXERCE SON MÉTIER AVEC AUTANT DE PASSION QU'AU PREMIER JOUR, IL Y A BIENTÔT 20 ANS.

PAR RAPHAËLE MARCADAL

« J'étais étudiant à Paris et j'ai eu la chance d'être pris comme stagiaire à la cave de la Tour d'Argent. Je n'en suis jamais parti »

Il faut dire que le lieu, chargé d'histoire, a de quoi impressionner avec ses 500.000 bouteilles conservées sur une superficie de 1200m² divisée en deux sous-sols. Le premier, où reposent essentiellement les grands crus de Bourgogne et de Bordeaux et le deuxième qui accueille les crus des autres régions (Champagne, Rhône-Alpes, Alsace, etc.). Un véritable labyrinthe qui a le privilège de se situer au même niveau que la Seine. Et lorsque le sommelier lui demande une bouteille, Hideki sait qu'il ne dispose que de quelques minutes pour la trouver.

« Un bon caviste doit avoir une bonne mémoire et de solides connaissances œnologiques. Il doit connaître non seulement les A.O.C., les vignobles, les cépages, les clos et les lieux-dits, mais aussi les différents propriétaires », explique Hideki attiré dès son plus jeune âge par la culture française. « Un bon vin est un vin qui a bien vieilli, dit-il, vantant les mérites d'un bon Sauvignon blanc avec des nilettes ou du saucisson.

Pour Hideki, un bon repas ne signifie d'ailleurs pas forcément multiplier les vins. « Le choix du vin dépend des plats. Prenez l'exemple du foie gras. Rien de mieux qu'un Sauternes avec un foie gras classique. En revanche, si vous optez pour un foie gras poêlé au balsamique, je recommanderai plutôt un Pedro Ximenez ».

Si la gastronomie et les vins occidentaux n'ont plus de secrets pour lui, il n'en oublie



Hideki avec David Ridgeway, le sommelier de la Tour d'Argent.

pas moins ses racines et s'anime dès qu'on évoque sushi et saké !

« Le saké et le shochu (alcool de patate douce) se marient très bien avec la gastronomie japonaise. Le saké, plus fin, conviendra parfaitement à une cuisine raffinée de type kaiseki, tandis que le shochu, dont le goût est plus âpre et plus fort se mariera à merveille avec les viandes »

En revanche : ni vin ni saké avec les sushis. Uniquement du thé vert. « Le saké se boit avant les sushis mais pas avec »

Ce n'est pas l'avis de David Ridgeway, chef sommelier de la Tour d'Argent depuis 25 ans, pour qui il n'y a tout bonnement pas de « gastronomie sans vin »

« Le vin est le symbole même de la convivialité et du partage », proclame cet anglais qui a vendu pas moins d'un million de bouteilles depuis son arrivée à « la Tour ». Dont une bonne partie à des clients japonais... ■

■ RESTAURANT LA TOUR D'ARGENT, 15-17 quai de la tournelle, 75005 Paris Tel 01 43 54 23 31

Photo Raphaële Marcada

été 2006

Le saké,

Un écat de riz au pout des lèvres

AU PAYS DE RABELAIS ET DE BRILLAT-SAVARIN, L'AUDACE EST UNE VERTU RAISONNÉE DES MAÎTRES DE LA CUISINE. L'ENTRÉE DU SAKÉ SUR CERTAINES CARTES OU DANS DES RECETTES EN TÉMOIGNE

L

PAR JEAN-LUC
TOULA-BREYSSE

es traditions gastronomiques française et japonaise se sont longtemps ignorées. Il faut dire que les échanges culinaires entre les deux pays ne datent que de l'ère Meiji (1867-1911), époque d'ouverture du Japon sur la société occidentale. Au tout début du XX^e siècle, le cuisinier Akisawa Tokuzo concocte, pour la cour impériale du Japon, un menu français avec, à sa table des mets accompagnés des prestigieux château Yquem, château Margaux et Clos-Vougeot, de champagne et de cognac. Un siècle plus tard, c'est du saké que s'est vu servir le Premier ministre japonais, Junichiro Koizumi, au cours d'un dîner officiel au palais de l'Élysée...

De ce côté de l'Eurasie, il faudra attendre, les jeux olympiques de Tokyo en 1964 pour que nos toqués hexagonaux s'intéressent, notamment grâce à Raymond Oliver, à la délicate gastronomie de l'archipel. La nouvelle cuisine accélère les découvertes et les emprunts. En deux décennies, les affinités électives ont dépassé les conventions. Bien sûr, il n'est pas question, ici, de ces fusions conçues par des margoulin profitant d'une mondialisation des goûts et des saveurs. Mais d'une rencontre heureuse et récente notamment entre le saké, « breuvage des divinités », et les emblématiques produits du terroir français.

Rappelons que le vrai saké japonais est un vin de riz (fermenté) et non un alcool (distillé). Il titre environ 15°. Fragile et délicate, cette boisson change de saveur selon la température. Le saké se déguste frais, chambré ou chaud, selon les goûts, les saisons et ses arômes spécifiques. Un saké fin aux riches parfums est meilleur froid. L'élégance et la simplicité d'un grand saké résultent d'une subtile alchimie lors de son élaboration. Le cœur du secret des meilleurs nectars réside dans le choix du riz, son décorticage, la pureté de l'eau et le savoir-faire du maître brasseur (le toji).

Les plus secs et légers sont produits dans le nord du Japon, les plus doux et plus corsés au sud. En général, un saké frais et léger s'accorde avec une cuisine plus salée alors qu'un saké plus puissant accompagne des mets plus doux. Même si le saké cristallise l'essence de la culture japonaise, il réglera les audacieux qui oseront le servir avec par exemple une... choucroute et même, selon un amateur japonais, du couscous !

Les bons accords en surprendront plus d'un. Le chef du Pré Catelan, Anton Frédéric, n'a pas hésité de créer un menu d'ex-

ET LE CHAMPAGNE ?

Plusieurs chefs japonais ont naturellement cité le champagne comme une boisson idéale pour accompagner sushis et sashimis. Ses qualités : légèreté et minéralité, non seulement ne dénaturent pas le goût du poisson mais semblent au contraire le rehausser, le « corser ».

La maison Laurent-Perrier a conçu, dès 1976, un champagne particulièrement bien adapté à la gastronomie nippone et qui connaît la-bas un grand succès : l'Ultra Brut, un assemblage de 55% de Chardonnay et 45% de Pinot noir. Fabriqué dans l'esprit du fameux « vin sans sucre » imaginé au 19^e siècle par Mathilde Perrier, l'Ultra Brut, également appelé champagne « nu » ou « sans fard » a été qualifié par la Revue du vin de France de « plus belle réussite dans sa catégorie ». Minéral, avec de fines notes de noisette, un rien salin en finale, il convient non seulement au poisson cru mais aussi aux huîtres ou aux fruits de mer.



Photo | Yaka



*L'Ultra Brut de
Laurent Perrier ne dénature
pas le poisson cru.*

ception à l'occasion de la venue en 2001 des producteurs appartenant à l'association japonaise des sakés prestigieux. A la carte papillote croustillante de langoustine, oursin moelleux cuit dans un fumet léger de céleri, étrille dans une fine gelée au caviar et une crème fondante d'asperges vertes, pigeonneau poché dans un bouillon aux épices, Roquefort et fraises des bois au fromage blanc et noisette... et autant de précieux flacons des plus secs aux plus fruités. Un bonheur

Les bons accords de vins avec les fruits de mer ne sont jamais aisés. Avec un saké à l'arôme riche et au goût frais (kunshu), il n'y a aucun risque. Idéal pour accompagner la plupart des plats japonais, le saké s'accorde parfaitement donc avec nos produits de la mer notamment le crabe ou les huîtres. Au restaurant Lucas Carton, le chef Alain Senderens proposait, il y a quelques années, sur sa carte un saké pour accompagner un risotto aux oursins. Avec un saké complexe et à la saveur épicée (jukushu), il est intéressant de rôtir du canard ou un carré d'agneau. Ou

tout simplement de griller un steak. Avec les viandes rouges il est conseillé de le boire froid. Comme le faisait le maître du cinéma japonais, Yasujiro Ozu, qui appréciait après avoir goûté aux plaisirs d'un bain dans une source thermale (onsen) une viande de bœuf avec du saké. D'anciens sakés vieillissent dix ans dans des fûts de porcelaine comme « Le lustre de l'ambre » produit par Tsuki no Katsura, se boivent chambrés sur de robustes plats tels que des gibiers.

Le mariage le plus surprenant est celui du vin de riz japonais avec des fromages français ! Lamper un saké sec et puissant avec un Munster, un Roquefort, une Fourme d'Ambert, un Vacherin, un Reblochon, du Comté, de l'Emmental ou du Gruyère réveillera les palais les plus blasés.

Enfin, à l'heure des douceurs, un saké rond et onctueux en bouche révèle le naturel gourmand d'une tarte aux pommes chaudes. Avec sa robe pâle et transparente, beaucoup d'amateurs comparent le saké à une femme complexe et raffinée. Le temps des fiançailles a donc sonné. ■



LE GOÛT DU JAPON 京子 CHEZ VOUS

PLUS DE 3000 ARTICLES SUR DEUX ÉTAGES POUR CUISINER JAPONAIS
Thés, sushis, soupes...
... ainsi qu'un large choix de vaisselle japonaise



Magasin :
46 RUE DES PETITS CHAMPS - 75002 PARIS
Tél : 01 42 61 33 65 - Fax : 01 40 15 91 00





Pour les professionnels :
37-39 RUE LEON GEFFROY - 94400 VITRY/SEINE
Tél : 01 45 21 46 99 - Fax : 01 45 21 16 44



Week-end japonais à Stockholm

PRENDRE UN BAIN JAPONAIS ET DÉGUSTER UN TEP-PANYAKI EN PLEINE CAMPAGNE SUÉDOISE ? C'EST POSSIBLE AU YASURAGI HASSELUDDEN, UN COMPLEXE THERMAL INSPIRÉ DES ONSEN NIPPONS. MAIS LA CAPITALE SCANDINAVE RÉSERVE BIEN D'AUTRES SURPRISES AUX AMATEURS DE SUSHIS

A

PAR PATRICK
MANASSON

Y a er

■ La compagnie SAS

opère trois vols quotidiens pour Stockholm avec des tarifs très attractifs à partir de 80 € l'aller. Rés. : 0 825 325 335 (0,15 €/min) ou sur www.flysas.fr

■ Office du tourisme

suédois

01 70 70 84 58

ssis sur un minuscule tabouret de bois, un solide viking blond se savonne vigoureusement puis s'asperge d'eau glacée en utilisant un baquet de bois cerclé de métal. N'était la carrure et la couleur des cheveux, on pourrait se croire dans un onsen japonais de Nikko ou Hakone. Même alignement de douches à hauteur du sol, même lumière tamisée, mêmes bassins de pierre grise remplis d'eau chaude où l'on entre que parfaitement propre.

Après être passé au sauna, seule concession à la culture locale, notre colosse gagne les bords extérieurs, creusés dans la roche, où sa femme est déjà installée avec ses amies.

Durant une heure ou deux, ils profiteront des bienfaits de l'eau tout en contemplant le fjord, à une centaine de mètres en contrebas. Plus tard, ils enfileront un *yukata* (exactement le même pour tous les clients) et iront dîner au teppanyaki où des cuisiniers-jongleurs feront valser devant eux crevettes et carrés de viande tandis qu'ils videront force coupelles de saké. S'ils choisissent de passer la nuit ici, ils rejoindront leur chambre à ta-

Un petit air de Japon



Photos Catherine Belkhouja

tamis équipée de futons et même, pour les plus luxueuses, d'une baignoire en bois donnant sur la mer !

Nous sommes à quelques kilomètres du centre de Stockholm, au Yasuragi Hasseludden, un complexe hôtelier « d'inspiration japonaise » probablement unique au monde et dont l'histoire, peu banale, mérite d'être contée.

Le hasard a voulu qu'en 1974, ce soit un architecte japonais vivant à Stockholm, Koji Kasayama, qui gagne le concours lancé par le syndicat LO (l'équivalent suédois de la CGT) pour construire une école et un centre de conférences destinés aux ouvriers. Le bâtiment, un ensemble en bois et béton, magnifiquement intégré dans le paysage, fonctionnera ainsi durant une quinzaine d'années avant que le déclin du syndicalisme ne lui fasse perdre sa « clientèle » traditionnelle. LO loue alors les salles à tous ceux qui souhaitent y organiser des manifestations, même s'ils n'ont aucun rapport avec le monde ouvrier. Tout le monde sentait bien, cependant, que l'emplacement exceptionnel, en ●●

été 2006

WASABI N°8

Bonnes adresses

Pour dormir

■ Le yasuragi

Hasseludden

SE-132 81 Saitsjö-boo. Tél :
00 46 (0) 87 47 61 00
www.yasuragi.se

■ Hôtel Heisten

Un bijou d'hôtel tenu par un ethnologue fou d'Afrique et d'Asie qui a rapporté toute la déco de ses voyages. Chaque chambre est différente mais toutes ont de la personnalité et sont meublées avec goût. Mention spéciale pour les petits-déjeuners : grandioses !

Luntmakargatan 68. Tél :
00 46 (0) 708 808 777.
www.heisten.se



●● pleine nature, de même que l'architecture très épurée de ce complexe était largement sous-exploités.

Quelqu'un lance alors l'idée d'en faire un spa et pourquoi pas, dans la foulée, un hôtel et un restaurant inspirés de ceux qu'on trouve près des onsen, ces sources chaudes qui font le bonheur des Japonais.

Par bonheur, la directrice de l'établissement, Lena Tryggstad, est une femme d'une rare énergie et aussitôt la décision prise (nous sommes en 1995), la voilà partie au Japon avec une équipe de designers et d'architectes. Avec eux, elle parcourt l'archipel du nord au sud afin d'expérimenter différents types de bains à la japonaise. Deux ans plus tard, le Yasuragi (un nom qui, en japonais, évoque la douceur de vivre) Hasseludden ouvre ses portes.

Sans chercher à copier rigoureusement le Japon, les responsables du projet font tout pour qu'une fois passé le hall d'entrée, le visiteur se sente à l'aise, en paix avec lui-même et avec les autres. Au programme : méditation zen, chi qong, shiatsu... et bien entendu, bains chauds en plein air même lorsque la température extérieure descend en dessous de zéro ce qui n'est pas rare sous ces latitudes.

Côté cuisine, c'est la même démarche qui est suivie. Le jeune chef Joakim Lundblad, amoureux du Japon, crée des plats « japonisants » en utilisant souvent des ingrédients locaux : makis à la viande de renne et à la

ET LE SAUMON ?

Le saumon qu'on trouve dans les restaurants japonais de Suède vient exclusivement de Norvège. C'est un saumon d'élevage qui présente des qualités à la fois sanitaires et gustatives bien meilleures que le saumon sauvage aujourd'hui pratiquement introuvable.

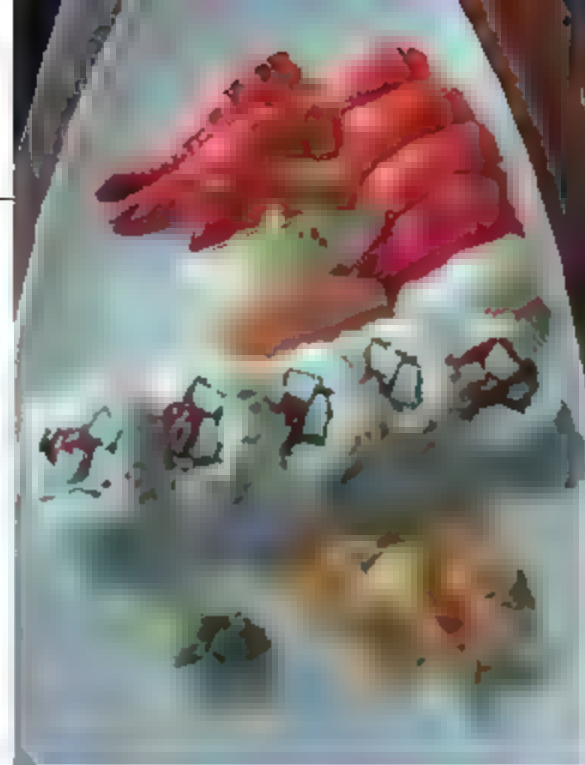
Les Suédois le consomment soit fumé (toujours à froid, dans des fours spéciaux) soit simplement mariné durant trois jours dans un mélange de sel et de sucre. L'un des meilleurs endroits de Stockholm pour le déguster est le marché Östermalms Saluhall installé sous une magnifique halle à l'ancienne. Lisa Elmqvist dont l'échoppe continue de fonctionner aujourd'hui, existe depuis 1926. C'est son arrière petit-fils, Ulf, qui dirige aujourd'hui la maison.

www.lisaelmqvist.se

myrtille, sushis « californiens » au saumon-œuf mollet, uramaki au fromage, jambon et oignons hachés, nigiris au hareng de la Baltique... sans oublier les sushis pour les enfants avec du riz bleu, vert ou rose servi en forme de cœur, de cheval ou de lapin ! Résultat, l'hôtel ne désemplit pas et accueille même, parfois, des touristes japonais tout surpris de se retrouver en terrain presque connu...

Les lecteurs de Wasabi, accro aux sushis, se demandent peut-être si cette longue introduction sur un lieu, certes original mais pas vraiment japonais, n'aurait pas pour but de cacher qu'il n'existe à Stockholm aucun restaurant authentiquement nippon. Il est vrai que ces dernières années, comme à Paris, des dizaines de « faux » japonais ont ouvert profitant du fait que les formalités pour vendre des sushis sont ici les mêmes que pour ouvrir une cafétéria. Voici néanmoins quelques bonnes adresses que nous avons découvertes grâce à nos amis de Swejap (voir encadré ci-contre) :

Seioken : Proche du Palais Royal, ce restaurant créé en 1973 est le plus ancien japonais de la ville. Les sushis sont très frais mais la spécialité de la maison est le « domburi ». Attention, ce terme signifie ici viande grillée. Les propriétaires du Seioken possèdent aussi le **Roppongi**, un peu excentré, mais qui sert des spécialités plus originales comme les co-



En haut : sushis chez Seioken
Milieu : Le chef de Sushi Zen
son fils et sa compagne
En bas : sashimis au Sushi Zen

SWEJAP. POUR VIVRE À STOCKHOLM COMME À TOKYO

Johan et Stefan ont en commun l'informatique et... le Japon. L'un, Johan, est plutôt programmeur, l'autre s'occupe de design. Tous deux ont une petite amie japonaise et ont décidé de créer, il y a trois ans, Swejap, une association dont le but principal est d'aider les Japonais qui s'installent à Stockholm à prendre leurs repères. Leur site, www.swejap.com, reçoit plus de 6000 visites par mois et donne toutes sortes de renseignements pratiques. « La page la plus visitée, n'est pas celle qui recense les sushiyas de Stockholm (pourtant extrêmement complète et comprenant les commentaires des clients), mais celle qui donne l'emplacement des toilettes publiques de la capitale suédoise ! », s'étonne Johan. Il est vrai que les Japonais sont habitués à trouver des toilettes partout à Tokyo...

L'association compte aujourd'hui 1200 membres qui se retrouvent plusieurs fois par an pour parler du Japon en « Swejap » autour d'un *fika*, le « goûter » à la suédoise.

Johan et Stefan n'ont qu'un seul rêve : partir vivre au Japon avec leur fiancée respective. Seule hic : ces demoiselles se sentent si bien à Stockholm qu'elles n'ont aucune envie de rentrer au pays...

La Maison de thé du musée ethnographique

Inaugurée en 1990, cette maison de thé a été offerte au « peuple suédois » par 4 sociétés papetières nippones.

Son nom, Zui-Ki-Tei, signifie la « Maison de la lumière promise » mais

Zui est également l'idéogramme utilisé pour désigner la Suède tandis que Ki, la lumière, fait référence au pays du Soleil Levant.

Pour s'y rendre, on prend le bus 69 depuis Sergels Torg.

Bonnes adresses

Pour manger

■ Japonais

- Seroken,
Tegebacken 2.
Tél 20 61 85
- Roppong,
Hantverkargatan 76
Tél 650 17 72
- Sushi K. mama
Observatoriegatan 13.
Tél 33 34 82
- Sushi Yutaka,
Dobelsgatan 35
Tél 673 00 99
- Sushi Zen
Frejgatan 6
Tél 612 80 22

■ Suédois

- Järnet,
Österlånggatan,
34-36, 10 71 37

■ Epicerie Japonaises

Il y en a deux dans
la même rue :

- Sun Ai, qui fait
également librairie),
Tegnérsgatan 15
Tél 20 25 72 et
- Japanska Torget,
Tegnérsgatan 6.
Tél 673 58 81

quilles saint Jacques poêlées au beurre d'ail
ou le toro mi cuit servi sur une feuille de
shiso. Le soir, on dîne aux chandelles

Sushi Ki Mama, petit frère du Ramen Ki
Mama, est un établissement populaire tenu
par une équipe de jeunes Japonais très in-
ventifs. Le maki de toro servi avec un jaune
d'œuf de caille cru est un tel délice qu'il vaut
mieux en commander deux d'un coup ! Ex-
cellent et pas cher

Dans le même genre un peu cantine mais
tout aussi authentiquement japonais : **Sushi
Yutaka** sert des menus sushis copieux et va-
riés. Clientèle d'hommes d'affaires

Signalons enfin **Sushi Zen**, tenu par un an-
cien hippy (quelques dizaines de Japonais
sont arrivés comme lui à la fin des années 60
en « faisant la route » et se sont installés dans
ce pays aux antipodes de la société nippone)
reconverti dans la restauration. De nom-
breux expats estiment que c'est ici qu'on
mange les meilleurs sushis de Stockholm.

Il n'existe malheureusement aucun restaurant
japonais dans Gamla Stan, la vieille ville, où
l'on croise pourtant de nombreux touristes
originaires de l'archipel. C'est l'occasion de
goûter une cuisine suédoise authentique chez
Järnet, l'une des meilleures adresses de
Stockholm pour les *smorgasbord* (variété de
petits plats dont le saumon et différents ha-
rengs). Elle est gérée par trois amis qui, dès
qu'ils ont un moment de libre, se retrouvent
au Yasuragi Hasseludden devant un bon tep-
panyaki. Allez-y de la part de Wasabi, vous y
serez particulièrement bien reçu. ■

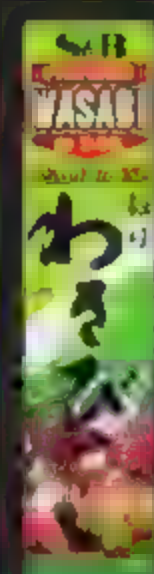


Photos Catherine Belkhodja

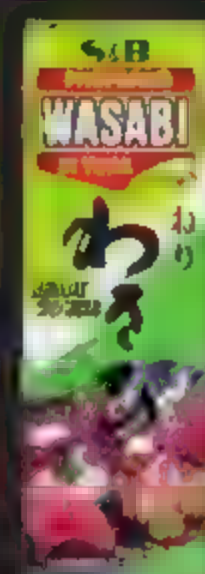
WASABI No.1 au Japon



S&B PRODUITS DE WASABI



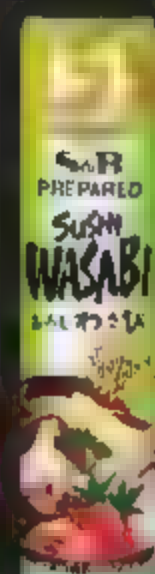
WASABI préparé
43g



WASABI préparé
90g



WASABI préparé
310g



WASABI préparé 43g
(haute qualité)



WASABI en poudre
35g



WASABI en poudre E-1
1kg



WASABI en poudre N-2
1kg

www.sbfoods.co.jp

UN TORRENT DE CAILLOUX ROULE DANS SON... JARDIN JAPONAIS. MAIS, ENTRE SAINT-SERNIN ET LE CANAL DU MIDI, LA CITÉ GASCONNE CHÈRE À CLAUDE NOUGARO ABRITE ÉGALEMENT QUELQUES BONNES ADRESSES POUR AMATEURS DE SUSHIS OU DE CUISINE MÉTISSE.

PAR CATHERINE
BELKHODJA

Peu de Toulousains le savent : la Ville rose possède sans doute l'un des plus beaux jardins japonais d'Europe. Voulé par Pierre Baudis, l'ancien Maire de la ville et grand amateur de culture orientale, cet ensemble de 7000 m² serti au cœur du jardin Compans Cafarelli, propose une synthèse des jardins japonais de Kyoto des époques Muromachi et Edo.

Isolé de la ville par un mur d'enceinte et des rideaux de verdure, il comprend un

Le "Luff" de Jap...
une bonne adresse
dans la vieille ville



Le bar à sushis de
la ville...
et l'art du...



Toulouse japonais

jardin zen, un lac traversé d'un pont japonais, des lanternes et un pavillon de thé inspiré de la Villa Katsura, au sud-ouest de l'ancienne capitale nipponne.

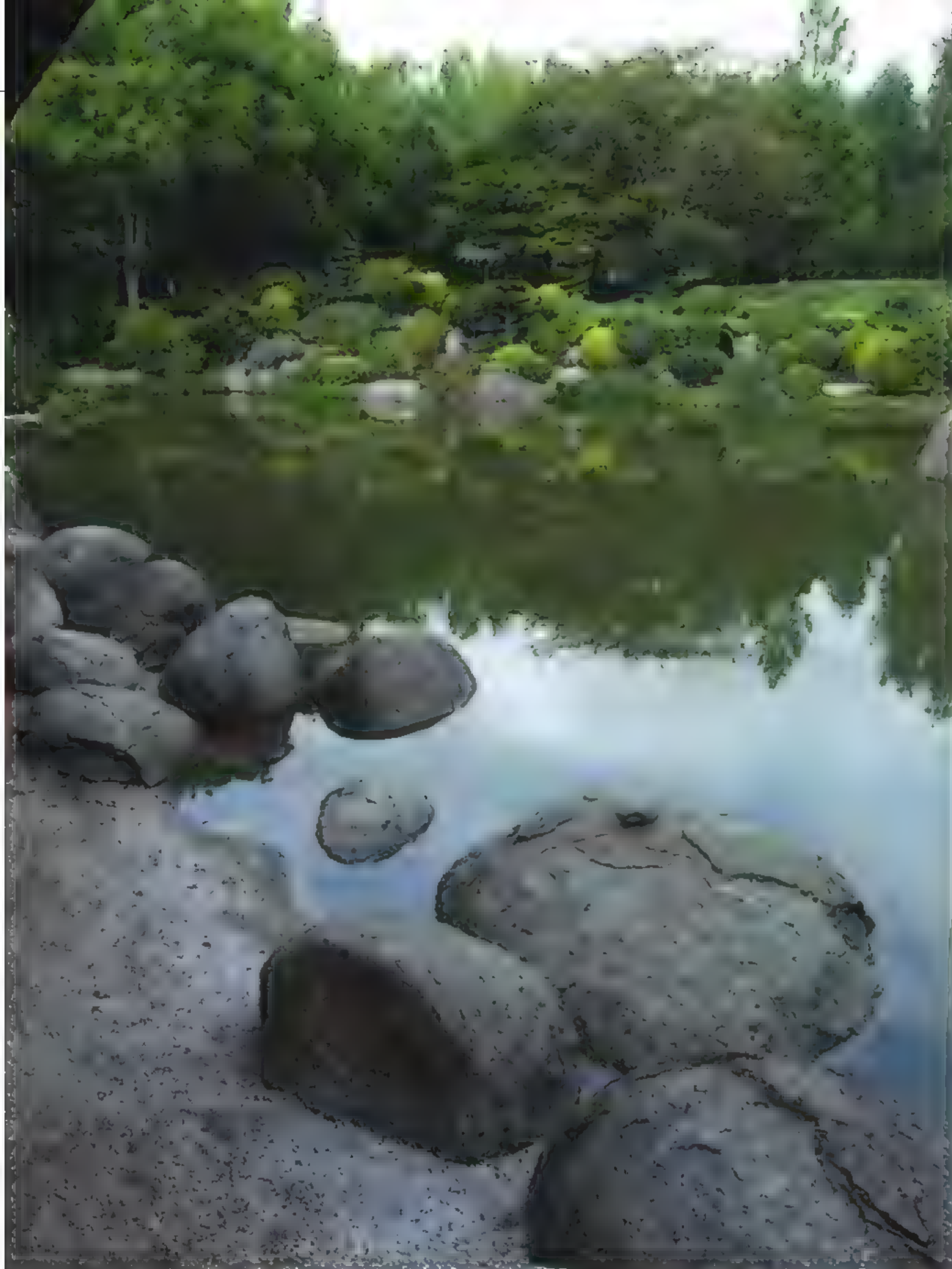
Comme elle, le jardin japonais de Toulouse intègre des éléments extérieurs, ce que les maîtres jardiniers nommaient joliment « le paysage emprunté ».

Les concepteurs du jardin de Toulouse ont également su donner à l'eau - réelle ou symbolisée par les ondulations du sable - toute sa place. Elle semble jaillir pleine de vigueur, prendre sa force et couler au fond d'une vallée avant de se fondre dans l'océan, déclinant ainsi les cycles de la vie. Dans sa version minérale, les galets sont disposés en pente pour symboliser le tumulte de l'eau et sa vivacité tourbillonnante. Le « torrent de cailloux » chanté par Nougaro trouve ici une belle illustration.

L'autre visite incontournable pour l'amateur de culture nipponne est celle du musée Georges Labit, situé au bord du canal du Midi dans un superbe pavillon mauresque de la fin du XIX^e siècle. L'essentiel de ses collections a été constitué par un commerçant toulousain qui, comme son contemporain Pierre Loti, voyagea dans toute l'Asie, ramenant dans ses malles des trésors de Chine, d'Inde et surtout du Japon sur lequel il rédigea même un petit ouvrage¹. Vous pourrez découvrir une magnifique collection d'estampes rangées dans de larges tiroirs de bois qu'on tire un par un, une belle armure de samouraï ou encore quelques bouddhas anciens.

Pour ne pas quitter le Japon tout en restant dans le centre de Toulouse, nous vous recommandons vivement une pause chez Okini, un adorable petit salon de thé dirigé par une pé-

● ●

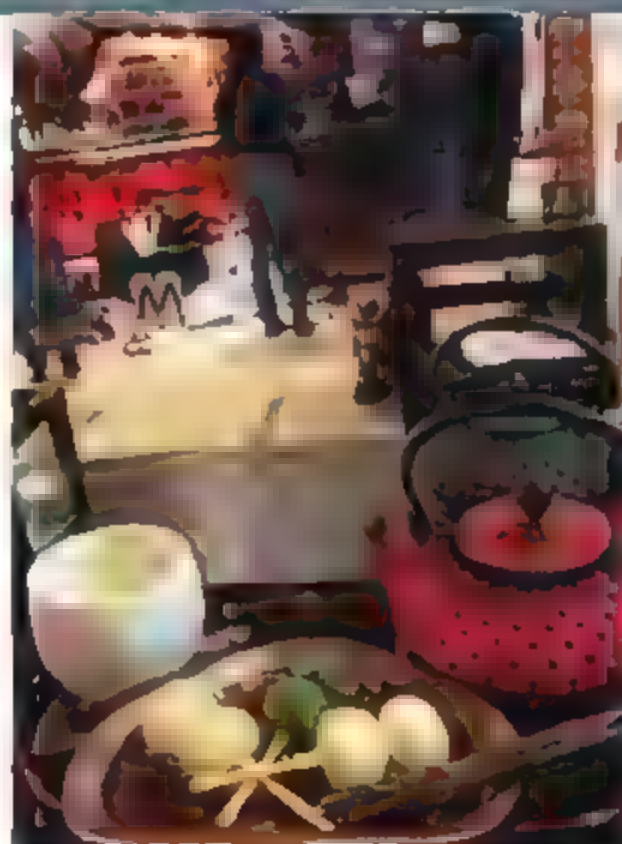




Impétueux samouraï du
Musée Georges Labit

● ● L'illuminée japonaise qui a su recréer ici un petit Kyoto. Petites tables et tabourets de bois noirs, tatamis décalés, service parfait. Tout a été conçu pour que chaque visiteur se sente bien. De petits objets artisanaux directement en provenance du Japon complètent un décor intimiste, au milieu duquel trône une grande table vitrine. C'est là que la maîtresse de maison organise des soirées franco-japonaises où l'on vient pour bavarder ou rencontrer l'âme sœur. Outre ses thés délicieux (28 sortes différentes) accompagnés de pâtisseries japonaises aux haricots rouges, elle propose, de midi à 19h, un plat unique copieux à 7,5 euros. Qui dit mieux ?

Reconnaissons-le, il y a peu de restaurants vraiment japonais à Toulouse. Le plus authentique est sans aucun doute le Japan, aménagé dans une sorte de loft rythmé par de larges colonnes de bois naturel. Au mur, on peut admirer des expositions temporaires en picorant de très corrects assortiments de sushis présentés autour d'amu-

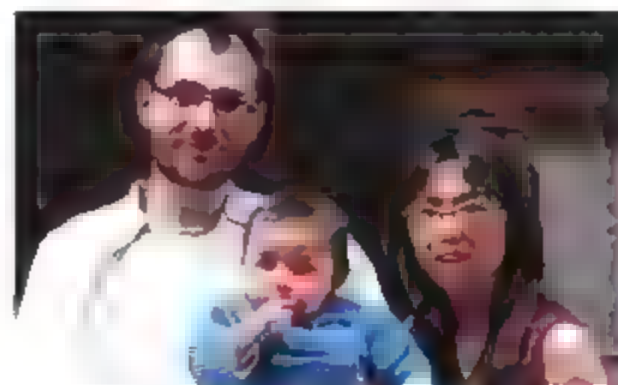


Pâtisseries et sencha chez
K. N. Saito de rue de la

sants bonsais en plastique. Le patron, vif et élégant dans son costume indigo, paraît satisfait du succès de son lieu, où se retrouve joyeusement la jeunesse toulousaine. Autre adresse un peu excentrée mais où les sushis sont réputés excellents : Shun. Le décor ne paye pas de mine, certes, mais impossible d'improviser une dinette si on n'a pas réservé au préalable. C'est malheureusement ce qui nous est arrivé !

La vraie bonne surprise gastronomique, c'est au Genty Magre que nous la découvrons. Le chef, Romain Brard, a travaillé un an au Japon avant de s'installer à New-York avec son épouse japonaise. Présente dans l'une des tours le 11 septembre 2001 (elle y suivait des cours) elle échappe par miracle à l'attentat. Depuis, pour tous les deux, chaque minute est un hymne à la vie et Romain ne sait plus quoi inventer pour faire de chaque plat une fête. Sa cuisine s'inspire parfois du Japon - goûtez le toast de sésame, effeuillée de saumon au gingembre et citron confit ou le thon rouge aller-retour (presque cru) aux épices fines - mais aussi d'autres cuisines du monde où Romain et son épouse ont séjourné. ■

¹Au Japon, de Georges Labit, disponible au Musée.



Romain Brard et son
épouse devant le
Genty Magre

Bonnes adresses

■ Musée Georges Labit,

43 rue des Martyrs de la
Libération

Tél : 05 61 14 65 50

■ Okini,

19 rue des Tourneurs

Tél : 05 61 32 69 56

■ Shun,

35, rue Bachaier

Tél : 05 61 99 39 20

■ Japan,

8 rue de l'Echarpe

Tél : 05 61 22 85 85

■ Le Genty Magre,

3 rue Genty Magre

Tél : 05 61 21 38 60

■ Hôtel Novotel

Centre,

5 place Alphonse Jourdain

Tél : 05 61 21 74 74

Situé juste à côté du jardin
japonais.

■ L'Office de tourisme de Toulouse

(Donjon du Capitole

Tél : 05 61 11 02 36)

propose une carte

« Toulouse en liberté »

comprenant des réductions
sur l'hébergement ainsi que
sur un panel d'offres dans
le domaine de la culture, du
tourisme, des excursions,
du shopping, des
restaurants et des sorties.
Rens. Sur www.ot-toulouse.com





www.asahibeer.co.uk

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

La liste des restaurants

IL Y A PRÈS DE 400 RESTAURANTS JAPONAIS A PARIS ET PLUS D'UNE CENTAINE EN PROVINCE. NOUS N'INDIQUONS ICI QUE CEUX QUI DISTRIBUENT WASABI (MERCI À EUX), SANS PORTER DE JUGEMENT SUR LEUR QUALITÉ OU LEUR AUTHENTICITÉ. POUR EN SAVOIR PLUS, NOUS VOUS INVITONS À VOUS RENDRE SUR NOTRE SITE : WWW.WASABI.FR OÙ VOUS TROUVEREZ DE NOMBREUX AVIS DE LECTEURS ET POURREZ DONNER LE VÔTRE.

© 1^{er} arrondissement

■ EDOKKO	01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré	
■ FUJITA	01 42 61 42 93
41 rue St Roch	
■ FUKUYA	01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre sec	
■ HIGUMA	01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne	
■ HIGUMA	01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré	
■ JAPORAMA	01 42 36 21 30
35 rue Etienne Marcel	
■ KINUGAWA	01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor	
■ KUNITORAYA	01 47 03 33 65
39 rue Ste Anne	
■ LAI LAI KEN	01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne	
■ LIBRAIRIE JUNKUDO	01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,	
■ LO SUSHI	01 42 33 09 09
1, rue du Pont-neuf/sous sol	
■ MATSUDA	01 42 60 28 38
19 rue Saint Roch	
■ MATSURI RICHELIEU	01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu	
■ MEI KO	01 40 26 15 78
27 rue du Bouloi	
■ MIDORY	01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre Sec	
■ MIYOSHI	01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova	
■ NAGATO	01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juil et	
■ NANIWAYA	01 40 20 43 10
11 rue Sainte Anne	
■ NODAIWA	01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré	
■ OFFICE DU TOURISME JAPONAIS	01 42 96 20 29
4 rue Ventadour	
■ OKI	01 42 33 79 65
35 rue du Pont Neuf	
■ RANMARU	01 42 96 08 80
25 rue de Richelieu	
■ SAGANO	01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs	
■ SAPPORO RAMEN	01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré	
■ SAPPORO RAMEN	01 42 60 60 98
37 rue Sainte Anne	



■ SHIOSAI	01 42 33 70 47
4 bis, place Sainte Opportune	
■ SUSHI COMPANY	01 55 35 34 00
22, rue des pyramides	

■ SUSHI GAN	01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs	
■ SUSHIRAMA	01 40 26 30 75
14, rue Berlin Poiree	

■ TAKARA	01 42 96 08 38
14 rue Molière	
■ TORAYA (pâtisserie)	01 42 60 13 00
10 rue Saint Florentin	
■ TOTOYA	01 42 21 41 88
21, rue Saint Denis	
■ VILLA TOKYO	01 42 36 62 41
14 rue du Cygne	
■ WA	01 40 26 40 01
8 rue Coquillière	
■ YAKINIKU	01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte Anne	
■ YASUBE	01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne	
■ YU HEISEI	01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne	
■ ZEN	01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle	



Spécialité de sushi

163 rue Saint Honoré, 75001 Paris

Ouvert tous les jours



Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées,
une tradition japonaise

272, rue Saint Honoré, Paris 1er

01 42 86 03 42

© 2^e arrondissement

■ AICHI	01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu	
■ AOBA	01 42 60 26 22
106 rue de Richelieu	

japonais à Paris et en France

■ BOOK OFF (librairie)	01 42 60 00 66
29 rue St Augustin	
■ COMPTOIR DU SUSHI	01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau	
■ DEVANT VOUS	01 42 96 96 27
80 rue de Richelieu	
■ EDOKKO	01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens	
■ FURUSATO	01 42 33 49 61
60 rue Montorgueil	
■ HOKKAIDO	01 42 60 50 95
14, rue Chabannais	
■ JUJIYA (ÉPICERIE)	01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne	
■ KIM CHI	01 42 96 55 76
5, rue de Louvois	
■ KINTARO	01 47 42 13 14
24 rue Saint Augustin	
■ KIOKO	01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs	
■ KOETSU	01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne	
■ KORIN	01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne	
■ KOUCHIYAKI	01 40 20 94 45
41, rue Sainte Anne	
■ KYOTORI	01 42 80 06 99
10 rue Chabannais	
■ MATSU SUSHI	01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo	
■ MATSURI SUSHI	01 40 26 11 13
26 rue Leopold Bellan	
■ MOMIDJI	01 47 42 82 58
9, rue de Hanovre	
■ NEW TOKYO	01 45 08 15 50
37 rue Montmartre	
■ NINA SUSHI	01 40 39 04 03
17 passage du Caire	
■ NIPOTORI	01 42 36 95 88
157 rue Montmartre	
■ OGURA	01 47 42 77 79
20 rue de la M chodière	
■ OISHI	01 42 96 46 94
106 rue de Richelieu	
■ OKINAWA	01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin	
■ OZEKI	01 42 60 98 48
10, rue Chabannais	
■ TAKE	01 40 17 08 08
10, rue de Port Mahon	
■ TOKYO A PARIS	01 47 42 33 22
19, rue d'Antin	
■ TOKYO SUSHIS	01 45 08 15 50
37, rue Montmartre	
■ TOYOTOMI	01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs	
■ YAMAMOTO	01 49 27 96 26
6, rue Chabannais	
■ YOKOSUNA	01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan	

③ 3^e arrondissement

■ SUSHI BAR	01 42 74 76 21
9, rue de Bretagne	
■ SUSHIBOX	01 42 74 56 15
40, rue de Turenne	
■ SUSHI WEST	01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne	
■ YOSHIGAWA	01 48 04 35 00
184, rue St Martin	

④ 4^e arrondissement

■ AKATSUKI	01 42 78 71 27
15, rue des Archives	
■ ALLO SUSHI	01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce	
■ AOYAMA	01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verreine	
■ BISTRO TOKYO	01 42 72 11 11
20 rue des Lombards	
■ DELICE HOUSE	01 42 76 05 10
79, rue Saint Antoine	
■ ISAMI	01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans	
■ KYO	01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie	
■ MKA	01 48 04 04 80
38 rue des rosiers	
■ MINORI	01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée	
■ SUN	01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol	
■ LE PALAIS DES THÉS	01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple	
■ SUSHI PARADIS	01 42 78 98 83
7, rue François Miron	
■ TAKAOKA	01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville	
■ TAKIMI	01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple	

⑤ 5^e arrondissement

■ AKIDA	01 43 36 67 43
121 rue Monge	
■ ASIA TEE	01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève	
■ GIN KAN	01 43 54 57 98
4 rue des Fossés-St-Jacques	
■ INAGIKU	01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise	
■ MATSUDO YAKI	01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard	
■ PLANET SUSHI	01 44 08 75 00
111, rue Monge	
■ SASHIMI BAR	01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques	
■ SUSHI ICHIBAN	01 47 07 58 85
11 rue Berthoilet	
■ YAGIU	01 43 54 01 11
20, rue Saint Séverin	

⑥ 6^e arrondissement

■ AZABU	01 46 33 72 05
3, rue Andre Mazet	
■ ITADAKI	01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince	
■ HANAFUSA	01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie	
■ JAPOTORI	01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince	
■ KILALI (SALON DE THÉ)	01 43 25 65 64
3 rue des quatre vents	
■ KIM'S ORIENT EXTREME	01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy	
■ KYOTORI	01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince	
■ MANDARINE SUSHI	01 42 22 25 21
32 rue St Placide	
■ SUSHI HOUSE	01 43 25 54 85
50, rue Dauphine	
■ TOKUGAWA	01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse	
■ TOKYOTORI	01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince	
■ TSUKIZI	01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux	

■ YAKIJAPU	01 42 22 17 74
8, rue du Sabot	
■ YEN	01 45 44 11 18
22 rue St Benoit	
■ YUSHI	01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux	

⑦ 7^e arrondissement

■ AIDA	01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux	
■ ARIDO	01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle	
■ DAIKON	01 45 55 62 21
26, rue Surcouf	
■ MAISON DU SUSHI	01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet	
■ MIYAKO	01 47 05 41 83
121, rue de l'Université	

⑧ 8^e arrondissement

■ ASIAN	01 56 89 11 00
30, avenue Georges V	
■ CHAJIN	01 53 30 05 24
24 rue Pasquier	
■ FUKUOKA	01 40 07 05 58
23, rue des Mathurins	

KINUGAWA & HANAWA



Kinugawa
 9 rue du Mont Thabor
 75001 Paris
 Tel : 33 (01) 4260.6507

Kinugawa
 4 rue Saint Philippe du Roule
 75008 Paris
 Tel : 33 (01) 4563.0801

Janvier 2007 : ouverture du restaurant

KINUGAWA & HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris

Cuisine de Kyoto et sushis
Nouveauté : la teppanyaki

Cet événement marquera l'aboutissement des efforts que Kinugawa poursuit depuis 1984 pour promouvoir en France une cuisine japonaise authentique

Bientôt vous pourrez consulter notre site

www.kinugawa.fr

■ HYOTAN	01 42 25 26 78
3, rue d'Artois	
■ JIPANGUE	01 45 63 77 00
96 rue La Boétie	
■ KAITEN	01 43 59 78 78
63 rue Pierre Charron	
■ KAKYO	01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron	
■ KINUGAWA	01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roue	
■ KOHONANA	01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz	
■ KYOTO	01 53 75 11 49
6, rue Corvetto	
■ KYOTO ST LAZARE	01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly	
■ LO SUSHI	01 45 62 01 00
8, rue de Berni	
■ MAN RAY	01 56 88 36 36
32/34, rue Marbeuf	
■ MIYOSHI	01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf	
■ NAKA	01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu	
■ OKAME	01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré	
■ PLANET SUSHI	01 53 30 03 03
37 bd. Malesherbes	
■ SUSHI JAPO	01 44 90 00 61
53, rue de Rome	
■ YAKI KOCHI	01 43 59 51 88
35 rue La Boétie	
■ YAMAICHI	01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly	
■ YASAMI	01 47 20 06 20
5, rue de la Renaissance	
■ YAKITORI SUSHI CHO	01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf	

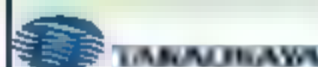
TAKAOKAYA

Nori

*cultivateur
et fabriquant depuis
1890*

Thé vert de Shizuoka

ISO 14001
Restauration & détail



Tél. Fax
01 30 90 80 64

lemaitre.francx
@
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX

9^e arrondissement

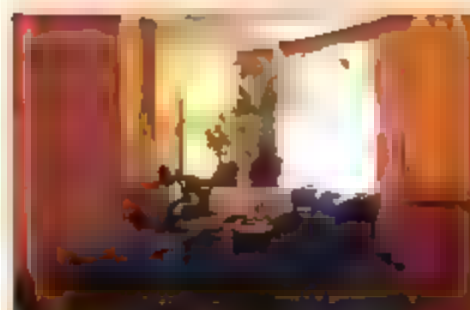
■ CAFÉ PENINSULE	01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre	
■ FUJI SUSHI BAR	01 48 74 36 83
5 rue Joubert	
■ FUJI YAKI	01 42 81 54 25
20 rue Henri Monnier	
■ IZAAKI	01 53 16 43 48
35 rue Lafayette	
■ KIDAYA	01 45 26 12 88
15 rue Lafayette	
■ KUSHI YAKI	01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart	
■ MATSUSAKA	01 48 00 94 64
16, rue Montyon	
■ MOMOKA	01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle	
■ NAGANO	01 48 78 47 44
77, rue Taitbout	
■ NEW MATSUZAKA	01 48 00 94 64
16 rue Montyon	
■ NEW YAKI KOBE	01 40 07 18 88
14, rue de Séze	
■ OSAKAYAKI	01 40 16 41 29
24 rue Henri Monnier	
■ SAKURAYA	01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière	
■ SHIMIZU	01 48 00 92 76
11 Rue Bergère	
■ SONG TIAN SUSHI	01 47 70 42 82
13, rue du Fbg Poissonnière	
■ SUSHI BOUBOU	01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge	
■ SUSHI YAKI	01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue	
■ TAKEMOTO	01 47 70 32 67
17 rue du fbg Montmartre	
■ TOKYO	01 42 47 06 14
8 rue Cadet	
■ TONEGAWA	01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy	
■ YAMAMURA	01 48 00 90 18
1, rue Bergère	
■ YOCEIKO	01 47 70 68 50
39 rue du Fg. Montmartre	

10^e arrondissement

■ DAI BAN OSAKA	01 42 40 60 35
15, av. Claude Vellefaux	
■ NISHIKURA	01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière	
■ OISHI SUSHI	01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc	
■ PLOUM	01 42 00 11 90
20 rue Alibert	
■ SUSHI SAKE	01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin	
■ TOKIOYAKI	01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin	
■ VILLA FUJI	01 40 34 20 68
210 rue Lafayette	
■ WAKO	01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette	
■ YAMADA	01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin	

11^e arrondissement

■ AKIRA	01 40 21 08 53
6, av. de la République	



Restaurant Japonais Naoki

5 rue Guillaume Bertrand
75011 Paris

01 43 57 68 68

Ouvert de 12h à 14h30 et 19h à 22h30
Ferme lundi

■ FUJIWARA	01 47 00 42 50
21, rue de la Roquette	
■ KAMPEI	01 43 48 17 08
193 bd Voltaire	
■ KIMONO	01 49 23 44 85
115, rue St Maur	
■ KINOSUZU	01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette	
■ MOMIJI	01 48 06 14 72
20 rue Daval	
■ NAKO	01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand	
■ SAKURA	01 43 38 74 92
48, rue de la Roquette	
■ SUKIYAKI	01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette	
■ SUSHI	11 01 43 55 29 88
42, rue du Fg. du Temple	
■ TAKANO	01 47 00 41 18
47 Bd Richard Lenoir	
■ TOYAMA	01 43 56 15 11
109 bd de Charonne	
■ YAKIDAI	01 40 21 82 33
41, rue de la Roquette	
■ YAMAZEN	01 43 48 85 37
15 rue Léon Frot	
■ YAPANI SUSHI	01 43 70 55 55
56 rue Richard Lenoir	

12^e arrondissement

■ GINZA	01 43 46 61 96
1, rue Corbineau	
■ HAYASHI	01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes	
■ IZAKAYA	01 46 28 93 88
59 rue de Lyon	
■ KASHIWAZAKI	01 43 07 30 58
4, rue Crozatier	
■ KOCHIYAKI	01 43 41 59 64
3, rue Erard	
■ MAKOTO	01 44 68 63 50
39 cour St Emilion	
■ MIKACHI	01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes	
■ NAGASAKI	01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine	
■ ROBATA	01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen	

■ SAMOURAI	01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar	
■ SUSHI PARADISE	01 43 40 00 00
39, rue de Reuilly	
■ SUSHI ZEN	01 43 41 83 34
139, rue de Charenton	
■ YEKO	01 43 43 82 18
154 av Daumesnil	
■ ZENDO	01 43 44 80 60
43 rue Gabriel Lamy	

13^e arrondissement

■ DELICE SUSHI	01 47 07 03 33
69, rue Broca	
■ ISHIKAWA	01 53 79 12 76
45 rue Aibert	
■ JAPONIKA	01 45 86 86 83
8 avenue de Choisy	
■ MAKI SUSHI TOKYO	01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac	
■ MATSUYAMA	01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui	
■ PARIS TOKYO	01 43 37 07 33
7 rue Véronèse	
■ SAMOURAI	01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry	
■ TEKKABA	01 40 77 10 08
73 Bvd Vincent Auriol	
■ TOKYO OSAKA	01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy	
■ TORI ICHI	01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss	

14^e arrondissement

■ ATSUMI	01 43 27 09 83
28 rue de la Gaité	
■ GINZA	01 43 20 43 54
50 rue Daguerre	
■ HASHIMOTO	01 45 43 70 56
46, rue Didot	
■ HOSHI	01 43 27 18 21
11, rue de la Gaité	
■ MIMOSA	01 43 21 96 12
9, rue de la Gaité	
■ SUSHITORA	01 45 42 79 76
113 rue Didot	
■ SUSHI GOZEN	01 40 47 55 01
20 rue Delambre	
■ TORICHO	01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse	
■ TOYAMA	01 40 44 00 87
147 av. du Maine	
■ YAMATO	01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse	

15^e arrondissement

■ ARITO MONTPARNASSE	01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée	
■ BENKAY	01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle	
■ FUJYAMA MONTPARNASSE	01 45 38 98 18
37, avenue du Maine	
■ JAPAN SUSHI EXPRESS	01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard	
■ JIGOYA	01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs	
■ KAISEKI SUSHI	01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebvre	

KANAE

Dj mar au dim 10:30–20 00

- | | |
|--------------------------|----------------|
| ■ KANAE (supérette) | 01 40 59 98 03 |
| 11, rue Linois | |
| ■ KOKUMI | 01 47 83 21 97 |
| 121 rue de Vaugirard | |
| ■ KOYUKI | 01 45 32 67 56 |
| 20, rue Gramme | |
| ■ LÉGENDE DU JAPON | 01 40 60 14 11 |
| 166 rue Saint-Charles | |
| ■ MATCHAN | 01 45 77 03 50 |
| 55 rue du Théâtre | |
| ■ NIPPON SUSHI | 01 48 28 35 28 |
| 2, rue Lerche | |
| ■ NOMIYA | 01 40 43 91 91 |
| 6 rue d'Alleray | |
| ■ OKAYAMA | 01 45 78 80 01 |
| 17, rue de Lourmel | |
| ■ OSAKA VOUILLE | 01 45 31 35 28 |
| 40, rue de Vouillé | |
| ■ SANMARU SUSHI | 01 45 75 20 00 |
| 26 rue Tiphaine | |
| ■ SUSHI BENTO | 01 40 60 78 31 |
| 168 rue Saint-Charles | |
| ■ TAGAWA | 01 45 75 93 21 |
| 37 bis, rue Rouelle | |
| ■ TAKI | 01 45 79 42 28 |
| 54 rue du Docteur Finlay | |
| ■ TOKYO SUSHI | 01 45 71 08 96 |
| 28 rue Lacordaire | |
| ■ YAMATO | 01 45 79 03 80 |
| 85 rue des Entrepreneurs | |

25, rue Brey

- 1 rue Veron

- 17, rue Notre Dame

WASABI CHAQUE TRIMESTRE DANS VOTRE BOÎTE AUX LETTRES

Anciens numéros : 3 euros/numéro

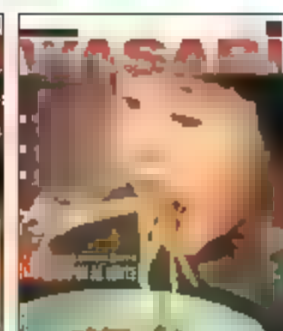
Nom :

Adresse :

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°9

Je souhaite recevoir les numéros :

CHÈQUES À L'ORDRE DE L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES,
40 RUE DE MOJZAIA 75019 PARIS



■ **SUSHIKAN** 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
■ **TOKYO CANNES** 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

● CLERMONT FERRAND

■ **MAIKO** 04 73 90 79 15
65 rue du Port
■ **SANTOOKA** 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique

● MARSEILLE

■ **KIM DO** 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
■ **LA VILLA** 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
■ **SHABU SHABU** 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
■ **SUSHI MOTO** 04 91 78 29 71
50 bd Baille
■ **SUSHI STREET CAFE** 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
■ **ZEN PRADO** 04 91 53 00 09
60 av du Prado

● MONACO

■ **CAPOSUSHI** 00 377 93 25 59 52
6 impasse de la Fontaine
■ **FUJI MONACO** 00 377 93 30 40 11
4 impasse Madonne
■ **MY SUSHI** 00 377 93 30 40 11
2 rue des Orangers

● MONTPELLIER

■ **LE SUSHI BAR** 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Delyeux
■ **SAKURA** 04 67 15 14 32
65 av Samuel Champian

● NICE

■ **JUN NICE** 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
■ **HOME SUSHI & SASHIMI** 04 93 55 37 37
3, rue de Drestis
■ **HOT POT** 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
■ **KAMOGAWA** 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa
■ **MY SUSHI** 04 93 62 16 32
18 cours Saleya
■ **LE ZEN** 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

● NIMES

■ **O SUSHI** 06 86 34 82 20
5 rue des petits soulers

● RAMATUELLE

■ **NIKKI BEACH** 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

● TOULOUSE

■ **HINODE** 05 61 21 51 26
17 rue d'Austerlitz
■ **JAPAN** 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe
■ **JAPOYAKI** 05 61 13 68 69
11 rue d'Austerlitz
■ **KING SUSHI** 05 61 11 22 67
4, avenue de Lyon
■ **SHUN** 05 61 99 39 20
35 rue Bachelier
■ **SUSHI OHISHI** 05 61 23 00 26
13 Rue De L alsace Lorraine
■ **SUSHIYA** 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
■ **SUSHI YAKI** 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

● VALENCE

■ **IZEN** 04 75 56 75 06
2 rue Peltetierie

OUEST

● BIARRITZ

■ **LE SUSHI LAND** 05 59 22 24 96
9 av de la Reine Victoria

● BIDART

■ **YUME** 05 59 22 01 02
4/6 rue Jean-Bart

● BORDEAUX

■ **CAFE JAPONAIS** 05 56 48 68 68
22, rue St Simeon
■ **LE KIMONO** 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
■ **LE SHOGUN** 05 56 39 05 12
168 bis cours du Medoc
■ **MOSHI MOSHI** 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue
■ **SUSHI LOUNGE** 05 56 81 59 48
31 rue du Cancer

● CAEN

■ **MIKA MAKI** 02 31 93 32 21
2 rue des Chanoines
■ **MIYAKO** 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

● CHALLANS

■ **OBJECTIF ZEN** 02 51 93 28 76
11 place Anstide Briand

● CHARTRES

■ **SHOGUN** 02 37 36 07 19
8 rue Dr Michel Gibert

● LA BAULE

■ **LE CAFE BOUILLU** 02 40 23 14 14
22 pl du Marechal Leclerc

● LA ROCHELLE

■ **FUJIYAMA** 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

● LE HAVRE

■ **LE PETIT TOKYO** 04 76 47 83 65
1 rue Clot Bey

● NANTES

■ **TOKYO** 02 40 89 02 04
14 rue de la Juverne

● ORLEANS

■ **TEI** 02 38 53 61 12
64, rue Turcies

● QUIMPER

■ **ABALONE SUSHI** 02 98 64 38 91
17 Halles St François

● RENNES

■ **FUJI** 02 99 38 12 00
8 rue Derval
Contour de St Germain
■ **SAKURA** 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis

● ROUEN

■ **SUSHI BAR** 02 35.62.53.27
centre commercial de Rouen

● SAINT-MALO

■ **TAKJCHI** 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault

● SEIGNOSSE

■ **BOEL EAT CAFE** 05 58 43 15 06
45 av du Penon

● SOUSTONS

■ **SUSHI NORI** 06 79 53 26 22
22 rue du 8 mai 1945
EST

● ANNECY

■ **O SUSHI** 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

● CHAMBERY

■ **YAMAMO** 04 79 60 07 57
87 rue Ste Rose

● GRENOBLE

■ **SAPPORO** 04 76 85 02 45
64 cours Jean Jaures
■ **TOKYO** 04 76 47 83 65
1, rue du Clot Bey

● LYON

■ **CHEZ FYF** 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
■ **GOMAN ETSU** 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
■ **MATSURI** 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie
■ **NOBORU** 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
■ **SOLEIL LEVANT** 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
■ **SUSHIDO** 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
■ **SUSHI KING** 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
■ **TEPPANYAKI** 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
■ **TOKYO** 03 20 12 98 88
55 rue Nationale
■ **CHEZ TERRA** 04 78 89 05 04
81 rue Du Guescl n

● SAINT ETIENNE

■ **KYOTO** 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

● METZ

■ **OSAKA METZ** 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

● MULHOUSE

■ **TOKYO MULHOUSE** 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

● REIMS

■ **MATSURI SUSHI** 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
■ **TOKYO SARL** 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

● STRASBOURG

■ **FUJIYAMA** 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
■ **MIKADO** 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
■ **MOOZE** 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune
■ **SUSHI** 03 88 14 05 13
22 rue du renard Prechant

● VITTEL

■ **LE COMPTOIR** 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun



LE SPECIALISTE DES PRODUITS
ALIMENTAIRES JAPONAIS

Foodex SA

4, Impasse des carrieres - 75016 Paris - Tel. : 33(0)1 46 47 44 39

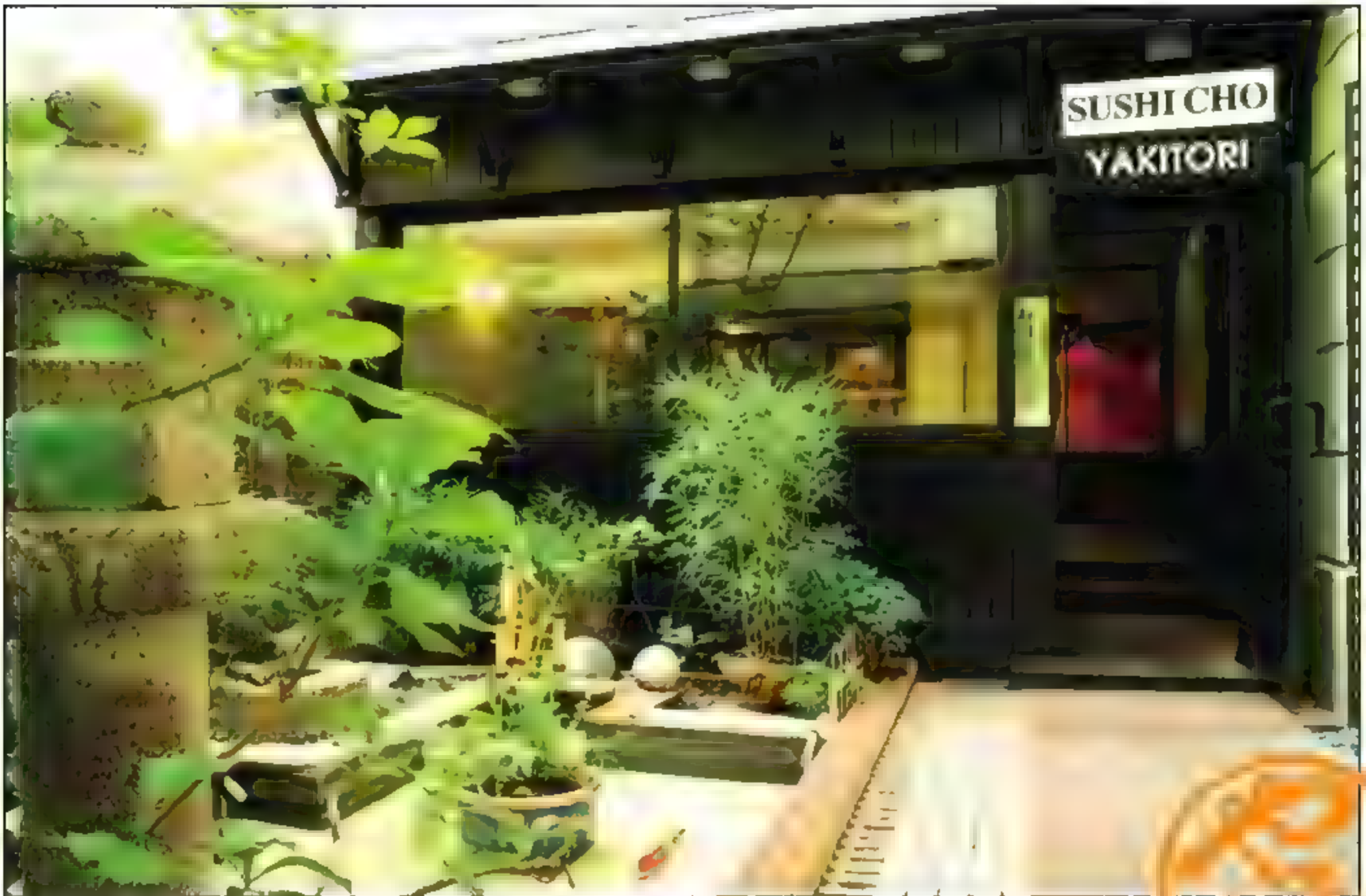
YAKITORI SUSHI CHO

Restaurant Japonais

Sushi Bar

Spécialités de Yakitori

cuisson traditionnelle au feu de bois



- Nouvelle carte Printemps-Été -



Le Japon au bout

AFIN DE DÉCOUVRIR LE LARGE ÉVENTAIL DE LA GASTRONOMIE NIPPONNE, RIEN NE VAUT UN VOYAGE SUR PLACE. ENTRE TEMPLES ET JARDINS ZEN, NOUS VOUS PROPOSONS UNE INITIATION À UNE CUISINE ENCORE PEU OU PAS EXPORTÉE



Le jardin Tenjuan dans l'enceinte du Daitokuji à Kyoto

PAR ANDRÉ
NOMEXY



La mise en bouche commence dans les grands magasins, près des gares ou au cœur des villes. Leur sous-sol regorge de produits alimentaires des plus variés. Les classiques pâtisseries comme celles de Toraya rivalisent avec les meilleurs thés verts. Les morceaux de poulpe avec les *tsukemono* (pickles), les algues avec le tofu. En prime, il est souvent possible de les goûter. A Tokyo, il suffit de se rendre au Mitsukoshi (l'équivalent du Printemps) de Ginza pour se mettre en appétit. Les restaurants au Japon ont chacun leurs spécialités. Les populaires *izakaya*, traditionnels bistrots, révèlent l'âme japonaise. Le seuil franchi, le personnel vous lance un tonitruant « Irasshai ». Beaucoup d'étudiants mais aussi des habitués plus âgés viennent y boire un verre entre amis tout en gignotant des tapas nippons. Aujourd'hui, à Odaiba, quartier dans la baie de Tokyo, ou à Roppongi, l'enseigne Gonpachi a le vent en poupe. Surtout depuis que le cadre de ce dernier a inspiré le décor d'une scène de combat du Kill Bill de Quentin Tarantino et que le Premier minis- ●

TSUKIJI, LE VENTRE DE TOKYO

Au cœur de la capitale, non loin du quartier chic de Ginza, à l'embouchure du fleuve Sumida, Tsukiji, le plus grand marché aux poissons au monde s'éveille. Il est cinq heures et personne n'a sommeil pour la vente aux enchères des thons, les rois de la mer. Depuis peu, les touristes – à cause de certains indécents – ne peuvent plus assister à ce rituel commercial. Heureusement, quand les transactions sont terminées, il est possible de contempler ces milliers de thons, ventrus et étincelants, congelés ou frais. Sur les étais des grossistes, plus de quatre cents variétés de poissons, coquillages et crustacés transitent quotidiennement. Ici, commerçants et acheteurs s'activent sans relâche.

A potron-minet, commander des sushis dans l'un des nombreux petits restaurants autour du marché central, est une expérience unique. Au bar, devant les clients serrés les uns contre les autres, les *sushimen*, en un habile tour de mains, transforment une portion de riz vinaigré, une pichette de wasabi et une tranche de poisson cru en une délicieuse bouchée. Chaque pièce est posée au fur et à mesure à même le comptoir accompagnée de fines tranches de gingembre vinaigré. Fraîcheur et qualité garanties.

A.N.

des baguettes



Bento acheté à la gare de Tokyo pour le Shinkansen.



La cuisine cha-kaiseki, autrefois réservée à la cérémonie du thé.



Les tempuras, un plat introduit au Japon par les Portugais.



tre Koizumi y a invité le président Bush. Dans le Shinkansen vers Kyoto, rien de mieux que de se prêter au rite ferroviaire du *bento*, un plateau repas acheté à la gare centrale de Tokyo à apprécier en regardant au loin le mont Fuji. L'arrivée dans l'ancienne capitale impériale invite les gourmets à passer aux choses sérieuses. Premier émoi, au nord de Kyoto. Dans le vaste monastère bouddhique de Daitoku-ji - l'un des sièges de l'école zen Rinzai -, constitué de vingt-deux temples (chacun doté d'un jardin) dont le Zuihō-in, temple dans lequel figure une surprenante composition minérale avec des roches en forme de croix en hommage à un ancien propriétaire converti au christianisme, la promenade devient méditative. Pas après pas, l'appétence vous entraîne vers Izusen, une auberge au sein même de la sainte enceinte. Là, est proposée la cuisine shōjin. Originellement, cette modeste collation végétarienne qui suit le précepte bouddhique fondamental de ne tuer aucun animal s'est

inscrite au rang de gastronomie. Un must de mets délicats qui met à l'honneur les saveurs naturelles : feuilles, pousses, fleurs, graines et racines, légumes de saison grillés, bouillis ou frits, soupe de miso, tofu et, une spécialité toute kyotoïte, le yuba (fine peau se formant à la surface du lait de soja). Assis sur un tatami, chacun peut savourer les subtiles préparations monastiques.

Se balader à Kyoto enivre l'esthète. L'apaisant jardin zen de Ryoan-ji, célèbre paysage sec, le Pavillon d'or magnifié par Mishima enchantent les plus blasés. Les insatiables peuvent, le long de la rue menant au Kiyomizu-dera, superbe temple qui surplombe la ville, faire des emplettes dans les boutiques de faïences et acheter des spécialités culinaires locales telles que les *yatsu hashi* (gâteaux). Ou encore flâner au centre ville au marché de Nishiki, une longue ruelle couverte où les marchands exposent sur leur étal les ingrédients typiques de la cuisine de Kyoto.

A Uji, ville réputée pour la production de son thé, nous vous recommandons, après la visite du temple Byōdōin (qui figure sur les pièces de 10 yen), le restaurant Chikurin spécialisé dans la cuisine *cha-kaiseki*, initialement destinée à accompagner la cérémonie du thé. Le repas glorifie la beauté brute et humble des produits, les saveurs et les couleurs. Une succession de petits plats présentés dans une vaisselle choisie selon les saisons : un régal extrême.

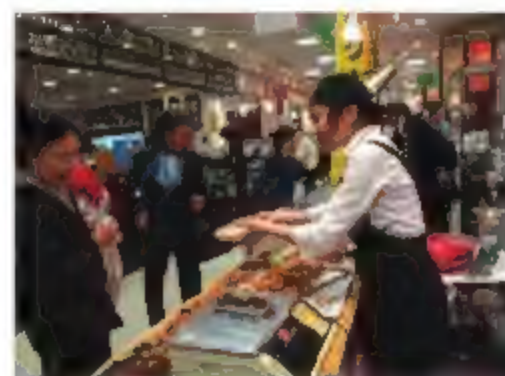
Le Pavillon d'or, magnifié par Mishima.



ÉGALEMENT À DÉCOUVRIR

- **Les tempura**, fritures légères de légumes ou de poissons d'origine portugaise.
- **Le chawan mushi**, œuf cocotte à la japonaise comprenant différents ingrédients (crevette, shiitake, poisson ou poulet...).
- **Le Tonkatsu**, côtelette de porc pané présenté sur un lit de choux finement coupés.
- **Les soba**, nouilles au sarrasin servies dans un bouillon chaud ou froides, idéales en été avec du saké.
- **Le bœuf de Kobe**, une viande marbrée considérée dans l'archipel comme la meilleure du monde. Savoureuse dans le shabu shabu, pot-au-feu de fines tranches de bœuf et de légumes.
- **Le chanko-nabe**, préparation gargantuesque pour les lutteurs de sumo, une sorte de fondue riche en calories et en protéines.
- **L'okonomiyaki**, sorte de crêpe salée, originaire d'Hiroshima, à base de choux, d'œufs et d'ingrédients au choix que l'on fait soi-même. A.N.

Au sous-sol des grands magasins, on peut tout goûter.



Le jardin zen du Ryoan-ji, le plus célèbre du Japon.





matsuri lunch-box

Découvrez tout le raffinement de la tradition culinaire japonaise dans un coffret repas livré, le temps d'une pause au déjeuner ou au dîner. Un engagement d'authenticité et de qualité au service des entreprises.

pour commander
téléphone : 0825 855 944
télécopie : 01 4233 1038
et sur www.matsuri.fr



L'ART D'ÊTRE SOI-MÊME



DEPUIS 1812 SINCE
Laurent-Perrier
CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Ultra Brut
par Jean-Baptiste Huynh

www.laurent-perrier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.